



GEBRATENE HÜHNERBRUST mit Marchfelder Spargel und Tagliatelle

Zutaten:

- 160 g Supreme vom Steirerhuhn
- 150 g gekochter Marchfelder Spargel Weiß und Grün
- 2 Stück Kirschtomaten
- 0,1 lt. Schlagobers
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Rosmarin
- 0,05 lt. Rapsöl
- 20 g. Butter



Zubereitung:

Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Hühnerbrust beidseitig kräftig anbraten. Die Pfanne mit der Hühnerbrust in ein vorgeheiztes Backrohr geben und ca. 10 Minuten bei 160° fertig braten. Inzwischen die fertig gekochten Spargelstücke und die halbierten Tomaten in Butter kurz schwenken, mit Sahne ablöschen und die gekochten Nudeln begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargelnudeln mittig auf einen Teller anrichten und die inzwischen fertig gebratene Hühnerbrust dazugeben. Wenn vorhanden mit wenig Hühnersauce vollenden und mit Rosmarinzweigen garnieren.

GUTES GELINGEN!