

# Geschnetzelte Hähnchenbrust mit Gorgonzolasauce



## Zutaten für zwei Personen:

200 g Hähnchenbrustfilet

2 EL Mehl

1 TL Salz

1 TL italienische Kräuter

1 EL Olivenöl

1 Ecke Butter

## Für die Gorgonzolasauce:

100 ml Weißwein

100 ml kräftige Hühnerbrühe

50 ml Sahne

100 g Gorgonzola

1 EL Mascarpone (optional)

frisch gemahlener Pfeffer

1 kleiner Zucchini (optional)

1. Hähnchenbrust zuerst quer in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben längs in zwei Teile und dann quer zur Faser in feine Streifen schneiden.

2. In tiefen Teller 2 gestrichene EL Mehl, 1 gestrichener TL Salz und 1 TL italienische Kräuter geben und mischen.

3. Fleischstückchen darin wenden, das überschüssige Mehl abschütteln.

4. In großer beschichteter Pfanne 1 EL Olivenöl mit einem nussgroßen Stück Butter heiß werden lassen. Fleischstückchen einlegen, beim Braten nur einmal wenden. Nicht zu lange

braten, in Alufolie warm stellen.

## Gorgonzolasauce:

1. Weißwein auf 1/3 reduzieren, Hühnerbrühe und Sahne zugeben. Optional auch Zucchini-kugeln. Wieder etwas köcheln lassen.

2. Gorgonzola zugeben, optional auch noch etwas Mascarpone, dann rühren und köcheln lassen. Zucchinikugeln brauchen insgesamt ca. 10 Minuten Kochzeit.

3. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

4. Hähnchenbruststreifen mit dem ausgelaufenen Fleischsaft dazugeben.

## Hinweise:

Dazu schmecken besonders gut selbst gemachte Pommes frites. Aber auch Bandnudeln oder Pellkartoffeln.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 07.01.2024