

Geflügel Rezepte

Rosenkohl & Hähnchen mit Käsekruste

Anzahl: 4 Personen Gattung: Geflügel, Huhn

1 kg	Rosenkohl		- durchwachsener Speck
	Salz und Pfeffer weiß	150 g	Frische; oder Pfifferlinge
4	Hähnchenfilets a ca. 100 g	1/2 Bund	Petersilie
	- (evtl. mehr)	1/2 Bund	Schnittlauch
1 Essl.	Öl	125 g	Hartkäse (z. B. Emmentaler
2 große	Zwiebeln		- od. Greyerzer)
75 g	Geräucherter	2 Essl.	Paniermehl

1. Rosenkohl putzen, waschen. In kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
2. Filets evtl. waschen und trocken tupfen. Öl erhitzen. Filets darin von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten.
3. Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck würfeln. Pilze putzen bzw. abtropfen. Kräuter waschen und, bis auf etwas Petersilie, fein schneiden.
4. Filets würzen, herausnehmen. Speck im Bratfett knusprig auslassen. Zwiebeln und Pilze darin andünsten. Würzen. Rosenkohl abgießen und in eine feuerfeste Form füllen.
5. Kräuter und Pilze mit Speck unter den Rosenkohl mischen. Filets darauf legen. Käse grob raspeln, mit Paniermehl drüberstreuen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 200 Grad C / Umluft: 175 Grad C / Gas: Stufe 3. ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Mit Petersilie garnieren.