

Geflügel Rezepte

Geflügel Mit Toast

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Brot, Mikrowelle, Pikant, Herzhaft

1 Teel. Senf	2 entbeinte Hühnerbrüstchen
2 Essl. Quark	4 Scheiben Weissbrot
1 Essl. Sahne	1 Teel. Butter
Salz	halbe kleine Salatgurke
Pfeffer	Paprikapulver edelsüss
1 Prise Zucker	

Den Senf mit dem Quark und der Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Hühnerbrüste in eine Schale legen und zugedeckt 2.5 (2 3/4) Minuten bei 360 (330) Watt garen.

Inzwischen die Brotscheiben im Toaster rösten. Mit der Butter bestreichen. Die Gurke waschen, in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und auf den Weißbrotscheiben verteilen.

Die Hühnerbrüstchen häuten, quer in dünne Scheiben schneiden und auf den Gurken anordnen.

Den Senfquark in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und dekorativ auf den Hühnerbrüstchen verteilen. Mit wenig Paprikapulver bestreuen.

Tipp: Das Hühnerfleisch sollte beim Servieren noch lauwarm sein. Man kann auch beliebige, bereits gegarte Geflügelreste verwenden. Vor dem Belegen der Brote gibt man das kleingeschnittene Fleisch mit 1 Esslöffel Weißwein oder Hühnerbrühe in eine Schale und erwärmt es zugedeckt eine halbe Minute bei 490 (500) Watt. Den Quark kann man noch mit Kresse oder anderen Kräutern anreichern.

Schmeckt auch mit Putenbrust

Vorbereitungszeit 15 Minuten - Garzeit 360 Watt 2,5 Minuten