



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Hähnchenbrust mit Parmesankruste, Broccoli und Bandnudeln

Rezept. Inspiriert von [lecker.de](http://lecker.de): und Foto: Miriam

### Zutaten:

Personen: 4

4 Pouletbrüstchen (à ca. 150–200 g)

2 EL Öl

80 g weiche Butter

50 g Semmelbrösel

1 TL Senf

1 TL Honig

2-3 EL geriebener Parmesan

1 Eigelb (Gr. M)

1 Zwiebel

2 EL Mehl

400 dl. Gemüsebrühe

300 g Bandnudeln (z. B. Tagliatelle)

500 g Brokkoli

100 g Doppelrahmfrischkäse

1 Pck. (à 50 g) TK-italienische-Kräuter

Salz

Pfeffer



### Zubereiten:

Reichlich Salzwasser aufkochen. Backofen vorheizen (E-Herd: 90 °C/Umluft. Pouletbrüstchen trocken tupfen und in einer großen Pfanne im heißen Öl pro Seite 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben.

Hälfte Butter, Semmelbrösel, Senf, Honig und Pfeffer verrühren. Parmesan untermengen. Masse auf den Brüstchen leicht andrücken. Eigelb und 1 TL kaltes Wasser verrühren, Kruste damit bestreichen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten backen.



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

Zwiebel schälen, würfeln und in 40 g heißer Butter andünsten. Mehl zufügen kurz anschwitzen und 400 ml Gemüsebrühe unterrühren. Aufkochen und 15 Minuten unter ständigem rühren köcheln. Anschliessend Sauce sieben und in das Pfännchen zurück leeren.

Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. -Brokkoli in den letzten ca. 3 Minuten Nudelkochzeit mitkochen. (Ich habe die Brokkoli separat gekocht)

Frischkäse und tiefgefrorene Kräuter in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln samt Brokkoli abgießen, abtropfen lassen und wieder in den Topf geben. Sauce unterrühren. Pouletbrüstchen aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Nudeln anrichten.