Pomìto

Suprême vom perlhuhn mit in tomaten geschmortem lauch und gedünsteten kräuterseitlingen



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Frische Sprossen: n. B.
- Knoblauch: 2 Zehen
- Kräuterseitlinge: 200 g
- Lauch: 180 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Perlhuhn: 600 g
- Petersilie: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Thymian: n. B

Vorbereitung

1. Brust vom Perlhuhn mit Haut längs einschneiden, sodass eine Tasche entsteht, und mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.
2. Brust mit der Haut nach oben auf Backpapier legen, zusammendrücken und Enden wie bei einem Bonbon einrollen.
3. Das so erhaltene Fleischstück in das Backpapier einwickeln.
4. Päckchen für 12 Minuten bei 180° backen.
5. In der Zwischenzeit Lauch in feine Ringe schneiden und in der Pfanne mit **Pomìto Passierte Tomaten** schmoren.
6. Kräuterseitlinge klein hacken und in der Pfanne mit Öl, Salz, Knoblauch und Petersilie dünsten.
7. Päckchen öffnen und Perlhuhn auf hoher Flamme anbraten. Fleisch zusammen mit dem geschmorten Lauch und den gedünsteten Pilzen anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 100 g

