

Pouletbrüstli mit Gemüsejulienne

4 Pouletbrüstli marinieren
ev. mit je 1-2 Tranchen Speck umwickeln

Marinade
2 EL Senf
1 KL Zitronensaft
½ KL Salz
Pfeffer, Paprika, Rosmarin,
Thymian



alles gut mischen
die Pouletbrüstli damit marinieren und 1 – 3 Std. zugedeckt stehen lassen

500 g Saisongemüse waschen, rüsten, in Julienne schneiden

Die marinierten Pouletbrüstli in eine Gratinform legen
Das Gemüse rundum verteilen

2 dl Wasser
1 ½ KL Bouillon zusammen verrühren, in die Gratinform giessen

Backen Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 35 Min.