

Pouletbrüstli an Senfsauce



Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 6 Pouletbrüstli**
- 150 g Greyerzer-Käse**
- 5 dl Halbrahm**
- 3 EL grobkörniger Senf**
- Gewürze**
- Salz**
- Pfeffer**

Vorbereiten

- a Pouletbrüstli würzen mit Salz, Pfeffer oder Geflügelgewürz.
- b 150 g Geyerzer - Käse reiben oder geriebenen Käse bereitstellen.

Zubereiten

- c Die gewürzten Pouletbrüstli in eine Gratinform legen.
- d 5 dl Halbrahm zusammen mit 150 g geriebenem Greyerzerkäse und 3 EL grobkörnigem Senf vermischen und über das Fleisch in der Gratinform verteilen.
- e Im vorgeheizten Ofen bei 180° Umluft oder 200° Ober- / Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Dazu passen Teigwaren, Trockenreis und / oder Gemüse