Rezept

Schnelle Hähnchenbrust mit Chilitomaten

Ein Rezept von Schnelle Hähnchenbrust mit Chilitomaten, am 09.06.2025

Zutaten

2	Hähnchenbrustfilet
	Pfeffer
12	Salbeiblätter (nach Belieben)
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 TL	Honig
	Salz
8 dünne Scheiben	durchwachsener Räucherspeck
2 EL	Olivenöl
½ TL	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 4 Scheiben Speck nebeneinanderlegen und nach Belieben die Salbeiblätter darauf verteilen. Jeweils 1 Hähnchenbrustfilet auf 4 Speckscheiben legen und darin einwickeln.

2. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets darin zunächst rundherum kräftig anbraten, dann unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. gar braten.

3. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Tomaten mit den Chiliflocken dazugeben und bei starker Hitze heiß werden lassen. Mit etwas Salz und dem Honig abschmecken.

4. Das Hähnchenfleisch in Scheiben schneiden und mit den Tomaten auf Tellern anrichten. Dazu schmecken knuspriges Brot oder in Butter erhitzte Gnocchi (aus dem Kühlregal).