



Genuss-Rezept

Westfälisches Vollkornbrot mit Hähnchenbrust „Natur“

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-------|---|
| 400 g | GUTFRIED Hähnchenbrust „Natur“ |
| 4 | Scheiben westfälisches Vollkornbrot |
| 300 g | Paprikaschoten (grün, gelb, rot) |
| 170 g | Heidelbeer Chutney (z. B. von Fruchtfein) |
| 1 | große rote Zwiebel |
| 50 g | Butterschmalz zum Braten |
| 1 | Handvoll Blattpetersilie, gewaschen |
| | Salz und Pfeffer aus der Mühle |



Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, dann der Länge nach in hauchdünne Streifen schneiden.
Die roten Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden.
Die Hähnchenbrust „Natur“ in Streifen schneiden.

Das Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, würzen, dann die Paprikaschoten und die Hähnchenbrust kurz mit andünsten.
In der Pfanne abkühlen lassen.

Auf eine dicke Scheibe Westfälisches Vollkornbrot das Heidelbeer Chutney aufstreichen und das noch warme Gemüse mit der Hähnchenbrust darauf geben.
Mit den Petersilienblättern dekorieren.

Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 1676 kJ, 399 kcal, 16 g F, 35 g KH, 26 g EW