



Perlhuhnbrust mit Knoblauch-Champignons

Zutaten:

2 Perlhuhnbrüste
 2 Kartoffeln
 6 Champignons
 4 Knoblauchzehen
 Zwiebel
 100 ml Sauerrahm
 50g Butter
 4 Kirschtomaten
 Öl, Salz Pfeffer
 Ein Bund Petersilie
 50g gemischte Gartenkräuter (z.B. Oregano, Thymian, Salbei, Rosmarin)



Backofen: 180°C- 6 Minuten

Zubereitung:

Die Stile von den Champions entfernen, aber nicht wegwerfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzköpfe für circa 3 Minuten von oben und unten goldbraun anbraten.

Währenddessen vier Knoblauchzehen, die Pilzstile und Gartenkräuter kleinschneiden. Alles in der heißen Pfanne kurz anbraten. Zwiebeln schälen, kleinhacken und zur Pilz-Mischung geben. Anschließend salzen. Die Kartoffeln in einen Topf reiben, den Sauerrahm dazugeben und köcheln lassen. Die Kartoffelsauce nach belieben Salzen.

Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten.

Die Hälfte der Petersilie klein schneiden und zusammen mit der Butter zur Champignon-Mischung dazu geben, gut umrühren. Die Pilzköpfe mit der Masse befüllen. Die gefüllten Champignons in die Pfanne geben und alles für circa 6 Minuten bei 180°C in den Ofen stellen.

Kirschtomaten und etwas Petersilie klein schneiden und zur Kartoffelsoße geben. Zusammen mit der Perlhuhnbrust und den Knoblauch-Champignons auf einem Teller anrichten.

Fertig! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**