

HÄHNCHENBRUST IN SCHEIBEN GESCHNITTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Goldbraune Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit einem Faden Nativem Olivenöl extra erwärmen. Die Spargelspitzen abtropfen lassen und jeweils vier Stück zu kleinen Bündeln zusammenlegen, die mit einer Scheibe rohem Schinken umwickelt werden. Auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 °C etwa 10 Minuten garen. Den gemischten Blattsalat auf den Teller geben, die erwärmten Hähnchenscheiben und zwei Spargelbündel hinzufügen. Mit dem Nativem Olivenöl extra, das zum Erwärmen des Hähnchens verwendet wurde, vollenden und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

600 g Petto di pollo dorato - Goldbraune Hähnchenbrust - 289

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

400 g Gemischter Blattsalat

12 Scheiben roher Schinken