



Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **APRIL**

POULETBRUST

MIT KRÄUTERKRUSTE

WWW.SCHWYTER.COM

POULETBRUST

MIT KRÄUTERKRUSTE

Schwyster
FEINBÄCKEREI

ZUTATEN

2 Stück	Pouletbrust
	Bratbutter, Salz, Pfeffer
50 g	Schwyster-Brot vom Vortag, sehr fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1	Eigelb
3 EL	Butter, weich
2 EL	Gruyère, gerieben
	nach Belieben gehackte Kräuter

Wenn Sie sich bei der
Brotwahl nicht ganz sicher sind,
wir beraten Sie gerne.

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Fleisch würzen und beidseitig in der heissen Bratbutter anbraten. Auf eine ofenfeste Platte legen.
2. Kräuterkruste: Alle Zutaten mischen, auf dem angebratenen Fleisch verteilen. In der oberen Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten überbacken, bis das Fleisch gar und die Kruste schön kross ist.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM