



Diätmann

Rezept der Woche

Hähnchenschnitzel in Preiselbeersahne

4 - 6	Hähnchenbrustfilets (je 150g)
	Salz
	Pfeffer
1/2 Flasche	French Dressing (250ml)
1 Glas	Wildpreiselbeeren (220g)
500ml	Schlagsahne
1 Btl.	Zwiebelsuppe

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und nebeneinander in eine gefettete, flache Auflaufform legen.

French Dressing, Preiselbeeren, Sahne und Zwiebelsuppenpulver verrühren und die Masse auf die Hähnchenbrustfilets geben.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei 180°C (Umluft 160°C) etwa 60 Minuten überbacken.

