



*Pauletbrüstli  
auf  
Gemüsebeet*



[WWW.BEWA-KUECHEN.CH](http://WWW.BEWA-KUECHEN.CH)

# Pouletbrüstli auf Gemüsebett

1 EL	Senf
2 EL	Weisswein
2 Stk	Knoblauchzehen
	Pfeffer
	Salz oder Kräutersalz
	Aromat
2 EL	Butter
600g	Gemüse (z.B. Rübli, Broccoli, Kartoffeln je nach Saison)
1 EL	Mehl
2 dl	Rahm
	Salz oder Kräutersalz
	Pfeffer
	Paprika
	Bratöl
4 Stk.	Pouletbrüstli

Senf bis und mit Aromat alles zusammen vermischen, über die Pouletbrüstli geben und einstreichen. In eine Schüssel geben und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Gemüse waschen und rüsten. Butter in einer Pfanne erwärmen, Gemüse darin leicht andämpfen, Mehl darüberstreuen, Rahm dazugeben und vorsichtig mischen. Gemüse gut würzen. In eine Gratinform geben. Dann Pouletbrüstli gut anbraten und auf dem Gemüse verteilen. Gratinform in den vorgeheizten Ofen (220 Grad) schieben, 30 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Gratinform mit Alufolie abdecken!

En Guetä

