

Rezept für 4 Personen

Hamburg, den 14. August 2018

**Zutaten:**

480 g Hähnchenbrust  
80 g Bio Sonnenblumen Öl

½ Zitrone

etwas Paprika Edelsüß  
50 g Parmesan  
2 Bio Eier

Meersalzflocken, Pfeffermühle

**Geschmolzenes Tomatenragouts:**

**Garnitur:**

12 Basilikumblätter

**Piccata von der Hähnchenbrust  
mit Basilikum**

**Zubereitung:**

Die Hähnchenbrust in dünne Medaillons schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Abtupfen mit etwas Paprika Edelsüß bestäuben, dann in die Ei-Parmesanmasse geben.

Abstreifen, in einer Pfanne mit Sonnenblumen Öl braten und warm stellen.

**Anrichten:**

Das geschmolzene Tomatenragout auf die Teller geben. Dann die Hähnchen Piccata im Kranze anrichten. Mit den Basilikumblättern garnieren.

Als Beilage feine Reismudeln.

Guten Appetit

Heinz O. Wehmann