

Hähnchen in Walnussauce

ZUTATEN

100g Walnüsse, 200g Joghurt, 1 Msp. Paprikapulver (edelsüß), 1 TL Honig
4 Hähnchenbrustfilets (à 125 g), Salz, Pfeffer, etwas Walnussöl, 125 ml Geflügelbrühe



ZUBEREITUNG

Die Walnüsse hacken und mit Joghurt, Paprikapulver und Honig mischen. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Filets auf beiden Seiten anbraten. Mit Geflügelbrühe aufgießen und 10 Min. zugedeckt garen. Die Filets entnehmen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit der Walnussauce auf einem Teller anrichten.

Dazu passt gut feiner Reis!