

## PESTO-POULET MIT CHERRYTOMATEN



Milchprodukte.  
Werde gross.  
Bleibe stark.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

#### Pesto-Poulet:

2,5 dl Saucenhalbrahm

0,5-1 dl Hühnerbouillon

3-4 EL Pesto rosso (Tomatenpesto)

2 EL fein geschnittener Basilikum

500 g geschnetzeltes Pouletfleisch

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 Rispen Cherrytomaten, ca. 350 g

Bratcrème zum Bestreichen

1 TL Zucker

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Basilikum zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Poulet: Saucenrahm und Bouillon aufkochen. Pesto und Basilikum daruntermischen, nochmals aufkochen. Poulet beifügen, in der Sauce auf kleiner Stufe garziehen lassen, würzen.

**2** Cherrytomaten mit Bratcrème bestreichen, auf ein Blech legen. Tomaten mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen. Unter dem Ofengrill oder im auf 220°C vorgeheizten Ofen einige Minuten backen, bis die Häutchen aufplatzen. Dabei ständig überwachen.

**3** Pesto-Poulet mit der Sauce auf vorgewärmte Teller geben. Tomaten dazulegen, garnieren.

Pesto rosso wird aus getrockneten in Öl eingelegten Tomaten zubereitet. Es ist im Grossverteiler, in Käsereien oder Metzgereien erhältlich.

Dazu passen Blütenreis, Nudeln oder Bratkartoffeln.