Pomìto

# Hühnerbrust mit Tomatensauce nach der Art der Romagna

**Vorbereitungszeit**: 20 min
**Schwierigkeitsgrad**: Mittel

### Zutaten

- Einige Blätter Basilikum:
- Etwas Petersilie:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Etwas natives Olivenöl extra:
- Geriebener Parmesankäse: 50 g
- Hühnerbrust: 400 g
- Paniermehl: 200 g
- Zwiebel: 1/2

## Vorbereitung

Mit **Pomìto passierte Tomaten** die Tomatensauce zubereiten. Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel anbraten, die Sauce dazugeben 20 Minuten kochen lassen und am Schluss mit Salz abschmecken.

Paniermehl, Basilikum, Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl und geriebenen Parmesankäse im Mixer miteinander verrühren. Diese Mischung zum Panieren des in Stücke geschnittenen Huhns verwenden.
Eine antihaftbeschichtete Pfanne einfetten und eine halbe gehackte Zwiebel darin dünsten. Die panierten Hähnchenstücke dazugeben und nach dem Kochen mit der Tomatensauce servieren.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Passierte Tomaten 200 ml