

# HÜHNERBRUSTSCHNITZEL MIT DICKFLÜSSIGER TOMATENSAUCE

**Vorbereitungszeit:** 20 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Brot:
- Frische Salbei:
- Hühnerbrust: 800 g
- Mehl: Etwas
- Rohschinken: 50 g
- Schafsricotta: Etwas



## Vorbereitung

Die in Scheiben geschnittene Hühnerbrust mit etwas Salz bemehlen. Gleichzeitig die **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken** und getrennt die Hühnerbrust auf den Herd setzen. Die letztere angemessen anbraten.

Auf die Hühnerbrustscheibe eine kleine Scheibe Rohschinken und den fein gehobelten Ricotta-Käse legen. Zum Schluss die in der Pfanne eingekochte Tomatensauce und ein Blatt Salbei hinzufügen.

Auf einem mit großzügig Tomatensauce bedeckten Teller servieren und mit Röstbrot begleiten.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in feinen  
Stückchen 400 g

