



Kneuss
helvetisch gut ☺



Pouletbrüstli à la Nonna

Schnell für 4 Freunde zubereitet, fertig in 20 Minuten.

Zutaten

- 4 KNEUSS Guggeli Minutenschnitzel
- 1Pr. KNEUSS Guggeli-Gwürz
- 3cl Olivenöl
- 4 kleine Büffel Mozzarella à 50 g
- 12 vollreife Tomatenscheiben
- 12 Basilikumblätter
- 50g entsteinte Oliven bester Qualität
- 1Pr. grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die KNEUSS Guggeli Minutenschnitzel würzen und in einer heissen Bratpfanne mit Olivenöl beidseitig goldbraun braten (4 Min.).

In eine Gratinform legen.

Ziegelartig mit Basilikum, Tomaten und Mozzarella belegen.

Grosszügig mit Olivenöl beträufeln und die Oliven darüber streuen.

Für 10 Minuten im Ofen bei Umluft 200° Grad überbacken.

Tipp

Dazu passt am besten ein knackiger Salat oder kurz gebratenes Sommergemüse, auch neue Kartoffeln oder eine Polenta.