

# Hähnchenbrust mit Zitronensauce [Petto di pollo al Limone]



## Zutaten für 2-3 Personen:

300 g aus der Hähnchenbrust  
dünn geschnittene Hähnchen-  
schnittel

Salz

30 g Maisstärke

2-3 EL Olivenöl

100 ml trockener Weißwein

100 ml Wasser

1-2 unbehandelte Zitronen

1 TL Rosa Beeren (optional)

1. Hähnchenschnitzel  
zwischen Folie aus  
Gefrierbeuteln plattieren.  
Salzen und in Maisstärke  
wenden, abklopfen. 2 EL  
Olivenöl in einer beschich-  
teten Pfanne erhitzen, die  
Hähnchenschnitzel  
einlegen und bei eher  
stärkerer Hitze (7 von 9)  
auf beiden Seiten braten.

2. Mit dem Weißwein  
ablöschen, den Saft einer  
Zitrone zugeben, die Hitze  
zurücknehmen und einen  
Deckel auflegen.

3. Einen TL Maisstärke  
mit 100 ml kaltem Wasser  
anrühren und zugießen.  
Zitronenabrieb einstreuen  
und das Ganze köcheln

lassen, bis die Sauce  
andickt.

4. Optional mit Rosa  
Beeren bestreuen und mit  
Zitronenscheiben  
dekoriieren.

## Hinweise:

Dazu gibt es Bandnudeln  
und gemischte Blattsalate  
mit Balsamico-Dressing.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Hauptspeisen, Fleisch,  
Geflügel, Huhn, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 25.09.2018