

## **Pouletbrüstli mit Früh-Bratkartoffeln und Gemüse dazu als Getränk Minze-Zitronen Wasser**



### **Truten-/ oder Pouletbrüstli:**

- 4 Truten-/ oder Pouletbrüstli würzen und mit Specktranchen umwickeln.
- Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern die Brüstli hineinlegen, mit ½ dl. Bouillon übergießen und im Ofen 15 Minuten braten lassen.
- 1 dl Saurer Halbrahm mit 1 dl Rahm mischen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Rahmgemisch über die vorgebackenen Brüstli giessen, 50gr. Reibkäse darüberstreuen und nochmals für 10 Min. in den Ofen schieben.

### **Früh-Bratkartoffe:**

- Waschen, schneiden und im Salzwasser ca. 8 Min. blanchieren. Anschliessend in der Bratpfanne goldbraun braten. Mit Salz und Gartenkräutern gut würzen.

### **Rüebli-Erbsen Gemüse:**

- Erbsen auskiefeln, Früh-Rüebli gut waschen ohne zu schälen in Ringli schneiden.
- Beides zusammen ca. 10 Minuten in der Bouillon garkochen, würzen.

### **Minzen-Zitronen Wasser**

- Krug mit Zitronenschnitz, Wasser, Minze und Zitronenschnitz auffüllen.



**Als Nachtisch Kirschenfrappe**

- Milch mit Kirschen und Vanilleglace mixen

Ruth Schüpbach