

## Pouletgeschnetzeltes mit Basilikum und Knoblauch



### ZUTATEN ZUBEREITUNG

---

Für 4 Personen

**500g** Pouletbrüstchen, **4 Stück** Knoblauchzehen, **2 Stück** Schalotten, **1 Bund** Basilikum, Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle, **4 Esslöffel** Pinienkerne, **3 Esslöffel** Olivenöl, **0.5 dl** Noilly Prat, **1.5 dl** Rahm

Pouletbrüstchen je nach Größe der Länge nach halbieren oder dritteln, dann in Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken. Das Basilikum ebenfalls hacken.

Die Pouletwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratpfanne leer erhitzen und die Pinienkerne darin ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Herausnehmen. Das Olivenöl hineingeben und heiß werden lassen. Die Pouletwürfel in 2 Portionen bei mittlerer Hitze je nach Größe 3-4 Minuten braten. Zugedeckt neben dem Herd warm stellen. Im Bratensatz Knoblauch und Schalotten glasig dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen. Dann Rahm und Basilikum beifügen und die Sauce auf grossem Feuer noch gut 1 Minute kochen lassen. Am Schluss die Pouletwürfel untermischen und nur noch gut heiß werden lassen. In eine vorgewärmte Schüssel geben und mit den Pinienkernen bestreuen.

Dazu passt Reis.