

## HÜHNERBRUSTSCHNITZEL MIT DICKFLÜSSIGER TOMATENSAUCE



**Vorbereitungszeit:** 20 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Brot: None
- Frische Salbei: None
- Hühnerbrust: 800 g
- Mehl: Etwas
- Rohschinken: 50 g
- Schafsricotta: Etwas

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 400 g



## 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.