



## Pouletbrust mit Müscheli, Erbsen und Mozzarella

Ein Gericht an dem bestimmt auch Kinder Freude haben. Es ist mild und sämig. Kleine Teigwaren, am besten Müscheli, werden zusammen Erbsen mit Rahm vermischt. Kurz vor dem Anrichten wird gewürfelter Mozzarella zugegeben. Und wenn keine Kinder am Tisch sitzen, darf das ganze mit wenig Noilly Prat (trockener Wermuth) abgeschmeckt werden.

Die Pouletbrust wird nur wenig gewürzt und in der Pfanne gebraten. Pouletfleisch muss durchgebraten werden, bei der Brust läuft man dabei Gefahr, dass sie trocken wird. Brät man die Brust zuerst ringsum an und lässt sie danach in der zugedeckten Pfanne auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Minuten nachziehen, erreicht sie bestimmt den optimalen Garpunkt. Wichtig ist auch, dass die Pouletbrust mindestens 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank genommen wird.

### Zutaten (1 Portion)

1 Pouletbrust ca. 180g  
50g Müscheli  
50g Erbsen aus der Dose  
40g Mozzarella  
5cl Hühnerbouillon  
2cl Noilly Prat  
5cl Vollrahm  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Pouletbrust 1/2 bis 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen und sogleich ringsum salzen.

Mozzarella klein würfeln.

Müscheli in gesalzenem Wasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen.

Während die Müscheli kochen mit der Zubereitung der Pouletbrust beginnen:  
Pouletbrust in Bratbutter ringsum kräftig anbraten, insgesamt ca. 6 Minuten. Wenn man hat, legt man einen frischen Zweig Rosmarin während dem Braten in die Pfanne.  
Herdplatte ausschalten und einen Deckel aufsetzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Hühnerbouillon aufkochen, einen Schuss Noilly Prat und die Erbsen zugeben. Ca. 3-4 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugeben, mit Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen, kurz aufkochen. Müscheli zugeben, vermischen und 4-5 Minuten kochen lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Kurz vor dem Anrichten Mozzarella untermischen.

Pouletbrust aufschneiden und mit Pfeffer aus der Mühle leicht würzen. Auf den angerichteten Müscheli anrichten und mit etwas Bratensaft übergiessen.





*Pouletbrust nachziehen lassen*



