Hühnerbrust im Eierschwammerl-Packerl

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

5	St.	Hühnerbrüste
		Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen
		Olivenöl, raffiniert
		Olivenöl, raffiniert
400	g	Eierschwammerl
		aber auch mit anderen Pilzen
		Knoblauch
500	g	Kartoffel, gekocht
		Olivenöl, raffiniert
120	g	Frühlingszwiebel
10	St.	Cocktailtomaten
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Basilikum, Thymian
		Weißwein

Herstellung:

1. Hühnerbrüste würzen und kurz anbraten.
2. Eierschwammerln vierteln und in Öl scharf anbraten – zuletzt den gehackten Knoblauch hinzu geben - durchschwenken.
3. Frühlingszwiebel in 1 cm Stücke schneiden und in Öl kurz anbraten.
4. Kalte Pilze, Salzkartoffel, Frühlingszwiebel und Tomaten miteinander vermengen und gut abwürzen.
5. Das Packpapier zu Recht schneiden ca. 30 cm mal Packpapierbreite. Pro Packerl 2 Bindfäden bereitstellen.
6. In der Mitte das Gemüse geben, darauf die Hühnerbrust mit den Kräutern legen.
7. Mit Weißwein beträufeln und auf beiden Seiten zusammen binden.
8. Im Backofen bei 200° C ca. 16 Minuten garen.