Hühnerbrust im Prosciuttomantel

Wie man aus wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht zaubern kann, zeigt dieses Rezept für Hühnerbrust im Prosciuttomantel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,4 h

Foto: Sebastian

Zutaten

4 Stk.	Hühnerfilet
120 g	Prosciutto
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Zweig	Thymian
1 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel (klein)
300 g	Risottoreis
125 ml	Weißwein
600 ml	Hühnerbrühe
100 g	Rucola
100 g	Parmesan
40 g	Butter

Zubereitung

1. Für **Hühnerbrust im Prosciuttomantel** zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht anschwitzen. Reis dazugeben und kurz anrösten.

2. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt 15 Minuten oder so lange auf kleiner Hitze köcheln

lassen, bis der Reis den Wein komplett aufgenommen hat. Hühnerbrühe dazugeben und den Vorgang auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren wiederholen (ca. 60 Minuten bei Vollkornreis).

3. Währenddessen Rucola putzen, waschen und grob hacken. Parmesan reiben. Hühnerbrustfilets rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Prosciutto umwickeln und die Enden des Schinkens auf die Unterseite der Hendlfilets legen.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian hineinlegen. Die mit Schinken umwickelten Filets im heißen Öl rundherum ca. 5 Minuten braten. Kurz vor dem Ende der Garzeit des Risottos den Rucola und Parmesan unterrühren.

5. Hat der Reis noch ein bisschen Biss, aber eine schlotzige Konsistenz, gleichmäßig die Butter unterrühren. Zusammen mit den Hendlfilets mit Prosciutto anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Hühnerbrust im Prosciuttomantel mit etwas in Öl angebratenen ganzen Kirschtomaten garnieren.