

REZEPT

Maishähnchen

auf schwarzen Linsen mit feiner Senf-Curry-Sauce

ZUTATEN

4 Maishähnchenbrüste

2 EL ÖL

120 g Kaviar- bzw. Belugalinsen

0,3 l Gemüsebrühe

12 EL Sahne

140 ml Schamel Senf-Curry-Sauce mit Meerrettich Moutardine®

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrüste abspülen und mit Küchenpapier trocknen. Anschließend in heißem Öl von beiden Seiten anbraten, bis das Fleisch goldbraun ist. Bei 175 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

Die Belugalinsen in der Gemüsebrühe für ca. 15 bis 20 Minuten weich kochen.

Die Senf-Curry-Sauce mit der Sahne vermischen und im Topf warm aufschlagen.

Alles zusammen anrichten und warm servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
