



# Hähnchenbrustfilets und chicoree mit Ziegenfrischkäse aus dem Backofen

(für 2 Personen und noch einen Nachschlag am nächsten Tag)

---

2 Hähnchenbrustfilets

---

von beiden Seiten anbraten, würzen mit

---

Salz/Pfeffer

---

etwas Sojasauce

---

etwas Zitronensaft

---

Zur Seite stellen.

---

4 Chicoree

---

halbieren und in

---

Olivenöl/Butter

---

zu gleichen Teilen sanft anbraten. Würzen.

Chicoreehälften und Hähnchenbrustfilets in einer Auflaufform verteilen. Mit

---

Honig

---

beträufeln, salzen und pfeffern. Mit

---

Pinienkernen

---

bestreuen.

---

Ziegenfrischkäse

---

über allem verteilen.

(Leute, Ihr wißt ja, ich bin nicht so die Frau des Abwiegens... Mit einer lockeren Hand und etwas kreativem Chaos gelingt leckeres Essen auch!)

15 - 20 min bei 220° im Backofen fertigkochen.

Entstanden im September 2010 aus Elfis beiläufiger Bemerkung „Manchmal tu ich mir Chicoree mit Ziegenkäse in den Backofen“ und in der beschriebenen Form ein Peter-und-Utschi-Glücklichmach-Essen.