

Pouletbrüstchen an Basilikumsauce

2	dl	Hühnerbouillon	zusammen aufkochen
1	dl	Weisswein	
2		Peterlistängel	
Einige		Pfefferkörner	
1		Rüebli	alles Gemüse rüsten, zugeben
1		Sellerie	
4		Pouletbrüstli, gross	in den Sud geben und auf kleiner Stufe während etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Fleisch in der Bouillon abkühlen lassen
1	Bd.	Basilikum	grob schneiden, in Mixbecher geben, fein pürieren, abschmecken
1	Bd.	Ital. Peterli	
150	g	Rahmquark	
2	El	Sud	
		Salz, Pfeffer	
Etwas		Zitronensaft	
100	g	Cherrytomätli, halbiert	
50	g	Oliven, Streifen	

Pouletbrüstli schräg in Scheiben schneiden, ziegelartig auf Platte anrichten, mit der Sauce übergiessen, mit den Tomaten/Oliven garnieren

