

Huhn in Chianti



Für 4 Portionen

4 Hühnerbrüste mit Flügelknochen

Je etwa 180 g Salz

Frischer Pfeffer

1 rote Zwiebel, etwa 80 g

45 ml Olivenöl

30 ml Pesto rosso

300 ml guten Chianti

115 g blaue Trauben, halbiert und entkernt

Basilikumblätter

(1) Das Hühnerfleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

(2) Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbrüste darin bei mittlerer Hitze anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

(3) Die Zwiebel im verbliebenen Fett glasig dünsten und das Pesto einrühren. Mit dem Wein ablöschen, etwas Wasser zugießen und die Sauce salzen und pfeffern.

(4) Die Hühnerbrüste in die Pfanne zurücklegen und zugedeckt bei geringer Hitze fertig garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Trauben zufügen. Die Sauce abschmecken und die Hühnerbrüste mit Basilikum garnieren.



**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**