

# Hähnchenbrust im Mangoldblatt

## Zutaten

100 g Hackfleisch  
4 Austernpilze  
4 Champignons  
4 Kräuterseitlinge  
je 1/4 Paprikaschote (rot und gelb)  
8 Mangoldblätter  
2 Hähnchenbrüste (à 120g)  
Basilikum  
Salz, Pfeffer  
1/2 EL Rapsöl  
1/2 EL Butterschmalz  
200 ml Gemüsefond  
1 EL Schnittlauch  
1/2 EL Mehl  
4 Kirschtomaten  
1/4 Zwiebel

## Zubereitung

Hähnchenbrust beidseitig in wenig Rapsöl anbraten und auf die Seite stellen. Von den Mangoldblätter den Strunk ausschneiden, in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, trocknen. Paprikas in kleine Würfel schneiden. Pilze mit Küchenkrepp gut abreiben, in kleine Ecken schneiden. Kirschtomaten säubern, vierteln, Schnittlauch fein schneiden. Hackfleisch mit 2/3 der Paprikawürfel und der Hälfte des Schnittlauchs gut vermengen.

Mangoldblätter auflegen, mit wenig Hackfleisch bestreichen, Hähnchenbrust darauflegen, wieder etwas Hackfleisch obenauf streichen, die Mangoldblätter aufwickeln und in eine Pfanne setzen, mit Grundfond angießen und im Ofen bei 150-160 °C ca. 18-20 Minuten garen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, restliche Paprikaschoten dazugeben, mit Mehl bestäuben, unter Rühren mit Gemüsefond auffüllen. Pilze zugeben und leicht köcheln lassen. Zum Schluss Kirschtomaten und Schnittlauch dazu geben.