



Körnerbaguette mit gebratener Poulardenbrust und gegrilltem Gemüse

Zutaten

- 1 körniges Baguette
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Tomate
- 2 Poulardenbrustfilets
- 50 g Butter
- 250 g Schmand
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Baguette halbieren, mit Butter bestreichen und im Ofen kurz anrösten.

Währenddessen die Poulardenbrustfilets mit etwas Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten durchgaren lassen.

Die Zucchini in Scheiben schneiden und ebenfalls von beiden Seiten anbraten sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprika in Streifen und die Tomaten zu Scheiben schneiden und dazugeben.

Den Schmand in einer Schüssel mit etwas Salz und Paprikapulver abschmecken.

Schließlich das geröstete Baguette mit dem Gemüse belegen, die Poulardenbrust aufschneiden und zusammen mit dem Schmand auf dem Baguette anrichten.