

The background image shows a rustic wooden table with two plates of food. The foreground plate features a breaded chicken filet, a slice of lemon, and a serving of pasta with asparagus. A fork and knife are placed on a white napkin to the right. In the background, another similar plate is visible, along with some fresh herbs and lemons.

Hühnerfilets mit Parmesankruste auf cremigen Bandnudeln

Rezept

4 Portionen

45 Minuten

Zutaten:

- 4 Hühnerfilets
- 2 EL Öl
- ½ Bund grüner Spargel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Pkg. Bandnudeln
- 1 weiße Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- ½ Bund Dill
- Salz und Pfeffer

Für die Kruste:

- 100 g **LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel**
- 50 g geriebener Parmesan
- 80 g weiche Butter

- Einige Zweige Thymian und Rosmarin
- 2-3 EL frisch gehackter Dill
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Kruste die **LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelbrösel** mit geriebenem Parmesan, weicher Butter, gehacktem Thymian, Rosmarin und Dill vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hühnerfilets waschen, trocken tupfen, mit Olivenöl einstreichen und in eine ofenfeste Backform geben. Mit Parmesankruste bedecken und die Kruste festdrücken. Für 175°C Heißluft für rund 25 Minuten im Ofen backen.

Den Spargel waschen und von den holzigen Enden befreien. Für einige Minuten kochen, abseihen, mit Zitronensaft verfeinern und zur Seite stellen.

Die Nudeln nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser kochen, abseihen und zur Seite stellen. Zwiebel schälen, putzen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Doppelrahmfrischkäse und gehackten Dill hinzugeben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln darin schwenken.

Die Hühnerfilets in Scheiben schneiden. Die Nudeln mit Hühnerfilets in Parmesan-Semmelbrösel-Kruste und Spargel anrichten und servieren.

www.land-leben.com