

## Rezept Hähnchenpfanne mit Pinienkernen und Baguettebrot



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
800g Hähnchenbrustfilet	5 Thymianzweige
2EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Paprika
1 große Fenchelknolle	Worcestersauce
1 Zwiebel	Sojasauce
1 Knoblauchzehe	5 EL Pinienkerne
150g Honigtomaten	1-2 Baguettestangen
300ml Brühe	

Als erstes halbieren wir das Hähnchenbrustfilet waagrecht und schneiden es der Länge nach in schmale Streifen.

Der Fenchel wird gewaschen und mit der geschälten Zwiebel in dünne Ringe geschnitten. Nun die Knoblauchzehe schälen und mit dem Thymian grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, alle Zutaten kräftig anbraten und mit der Brühe ablöschen.

Im Anschluß die gewaschenen und halbierten Honigtomaten hinzugeben und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Baguettebrot in Scheiben aufschneiden und die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Hähnchenpfanne nun mit Salz, Pfeffer, Paprika, Worcester- und Sojasoße abschmecken und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Dazu das Baguette reichen.

Wir wünschen Guten Appetit!

