

Chicken Breast Romana

Hühnerbrust der Länge nach einschneiden

½ Tranche Rohschinken und eine Käse Scheiblette reinlegen

Marinieren mit:

Marinade:

8 EL Öl

8 EL Brandy

2 TL Maggi

2 TL Knoblauch Flocken

gut mischen und gewürzte Hühnerbrust einstreichen (eingelegt 24 Std in den Kühlschrank)

Hühnerbrust anbraten und dann bei mittlerer Hitze (170C) im Backofen fertig garen

Restliche Marinade erhitzen, 2 dl Rahm begeben und abschmecken

Servieren