

## Poulet Bruschetta

### Zutaten:

500 g	Pouletbrustfilets
500 g	Tomaten
125 g	Schlagrahm
8 Scheiben	Weizen-Roggen-Mischbrot
100 g	geriebener Emmentaler
2	Zwiebeln
2-3	Knoblauchzehen
10-12 Stiele	Basilikum
2-3 EL	Öl
1 Prise	Zucker
	Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss zum Würzen

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Anschliessend die Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Und schliesslich auch das Fleisch klein würfeln.

#### Schritt 2

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Als nächstes die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Tomaten zugeben, mit Rahm ablöschen und kurz aufkochen. Das Ganze 6-8 Minuten köcheln lassen und dabei mehrmals umrühren.



## Zubereitung:

### Schritt 3

Währenddessen das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Poulet-Tomaten-Mischung mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken und  $\frac{3}{4}$  des Basilikums untermengen.

### Schritt 4

Die Brotscheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Poulet-Tomaten-Masse gleichmässig darauf verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) etwa 4 Minuten backen. Die fertigen Bruschetta aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.