



Poulet mit Raclette-Käse überbacken

- 2 EL Cognac
- 6 Stk. Hähnchenbrüste (Poulet)
- 1 Stk. Kräuterbutter
- Kräutermischung
- 4 EL Öl
- 1 Prise Pfeffer
- 250 g Raclettekäse*
- 1 Prise Salz*

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Die Pouletbrüste in zwei Hälften scheiden und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Anschliessend in Öl anbraten und mit Cognac flambieren.

Pouletbrust nach dem Anbraten in eine Auflaufform legen, mit Kräuterbutter bestreichen und den Käse auflegen. Den Ofen auf 180 Grad aufheizen.

In den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.