Hühnerbrust mit Banane

Zutaten

- 4 halbe Hühnerbrüste (ausgelöst)
- 4 kleine Bananen
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 4 Zweige Basilikum
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz
- 20g Butter
- 150 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

1. In die Hühnerbrüste Taschen schneiden, auseinander klappen und mit jeweils einer Scheibe Schinken, einer geschälten Banane und einem Basilikumzweig belegen, mit schwarzem Pfeffer bestreuen.
2. Die Hühnerbrüste zusammenschlagen und mit Zahnstochern verschließen, anschließend außen salzen.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hühnerbrüste unter Wenden darin anbraten, dann zugedeckt noch 10 Minuten schmoren lassen.
4. Die Hühnerbrüste herausnehmen und warm stellen.
5. Den Bratensaft mit der Brühe ablöschen und aufkochen. Die Crème fraîche hinzufügen und noch etwas köcheln lassen, bis die Soße sämig ist.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt: Butternudeln oder Spätzle