

# Pouletschnitzel mit Parmaschinken an Basilikumrahm

Für 4 Personen

## Zutaten

- 4 mittlere Pouletbrüstchen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 mittlere Scheiben Parmaschinken
- 400 g Rüebli
- 400 g Kefen
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Bund Basilikum
- 2,5 dl Rahm
- 1 Esslöffel Butter
- 1 dl Hühnerbouillon
- 1 Esslöffel Bratbutter
- Salz

## Zubereitung

1. Die Pouletbrüstchen der Länge nach waagrecht durchschneiden, so dass je 2 Schnitzel entstehen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen; kein Salz verwenden, da Parmaschinken würzig genug ist! Dann die Schnitzel mit je 1 Scheibe Parmaschinken umwickeln.
2. Rüebli schälen und in Rädchen schneiden. Kefen rüsten. Zwiebel schälen und hacken.
3. Basilikum in Streifen schneiden. Mit 1/2 dl Rahm im Cutter oder mit dem Stabmixer fein pürieren.
4. Restlichen Rahm in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze cremig einkochen lassen.
5. Gleichzeitig in einer weiteren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel darin andünsten. Rüebli beifügen, Bouillon dazugiessen und das Gemüse zugedeckt 5 Minuten garen. Dann Kefen beifügen und alles noch weitere 5-8 Minuten dünsten.
6. Die Bratbutter erhitzen. Die Pouletschnitzel darin je nach Dicke während 6-8 Minuten nicht zu heiss braten.
7. Das Basilikumpüree zum eingekochten Rahm geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse und Pouletschnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Basilikumrahm umgiessen.

## Tipps & Tricks

Als Beilage passen in Butter gebratene neue Kartoffeln oder Reis.