# Hühnerbruststreifen mit Zucchinigemüse und Polentakrapferln

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

## Zutaten

* 1 kg Hühnerbrustfilets (ohne Haut)
* 2 EL Petersilie
* ¾ kg Zucchini
* 125 ml Crème fraiche oder Frischkäse mit Kräutern
* Salz, Pfeffer, Butter, Suppe, Zitronensaft

1. Zucchini der Länge nach vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Diese in wenig Butter anschwitzen, mit ein bisschen Suppe ablöschen. Crème fraiche oder Frischkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hühnerbrustfilets in 2-3 cm dicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter rundum knusprig braten. Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen.
3. Bratrückstand mit wenig Suppe aufgießen und aufkochen. Petersilie und ein paar Tropfen Zitronensaft einrühren. Die Hühnerbruststreifen mit Sauce, Zucchinigemüse und Polentakrapferln (siehe Foto) anrichten.

## Polentakrapferln

* ½ l Wasser
* 125 ml Milch
* 4 dag Butter
* 18 dag Maisgrieß
* Salz

1. Wasser mit Milch und Butter aufkochen, Maisgrieß einrieseln lassen, unter ständigem Rühren dick einkochen, mit Salz würzen. Masse zugedeckt abkühlen lassen.
2. Backrohr auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Polenta in einen Dressiersack füllen und Krapferln auf das Backblech dressieren. Krapferln im vorgeheizten Rohr ca. 10 Minuten goldgelb backen.