

# HÜHNERSCHNITZEL MORNAY

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 4 Hühnerbrüste
- Olivenöl
- 1/2 Bund Schnittlauch
  
- 8 mittelgroße Kartoffeln
- Butter

### Sauce Mornay:

- 2 EL Butter
- 2 gestrichene EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 140 g geriebener Käse
  
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser garen. Danach in etwas Butter zu schöner Farbe braten und mit Salz würzen.

Die Hühnerbrüste mit dem Fleischklopfer vorsichtig dünner klopfen, am besten eine Folie auf das Fleisch legen, es sollten keine Löcher entstehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl kurz anbraten sodass sie Farbe nehmen, danach in eine feuerfeste Pfanne schichten.

### Sauce Mornay:

Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen. Wenn die Sauce cremig ist, Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Käse einrühren.

Sauce Mornay über die Schnitzel geben und im Backrohr solange überbacken, bis die Sauce schöne Farbe hat. Schnitzel auf Tellern anrichten, mit gehacktem Schnittlauch bestreut servieren.