



## Hähnchenbrust mit Orangen-Gremolata

### Zutaten für 4 Personen

1,5 EL Lemon Myrtle  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Bund Petersilie  
1 EL Rosmarin  
70 g geriebener Parmesan  
1- 2 EL Olivenöl (Zacro Orange)  
2 Eier (M)  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Ofen auf 210 Grad vorheizen.

Für die **Gremolata** Lemon Myrtle, Knoblauch, Kräuter (fein gehackt), Parmesan und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für eine pikantere Version kann man noch Peperoncini dazu geben.

Auch weitere Kräuter wie Thymian und Salbei passen dazu, auch etwas Ingwer wer es mag.

Die Eier mit einer Gabel in einem Teller verquirlen. Die Filets längs halbieren, zuerst im Ei, dann in der Gremolata wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Dazu paßt: grüner Salat

Geschmack erleben.

Gremolata ist obligatorischer Bestandteil von Ossobucco alla milanese, harmoniert aber auch mit Fisch.