

## **Hähnchenbrust in Dillsoße**

Dill ist ein uraltes Würzkräut, das vor allem durch seine verschiedenen Carotinoiden, Mineralstoffen und ätherischen Ölen so wertvoll ist. Hier wird es, zusammen mit aromatischen Tomaten, zu einer Soße verwendet.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- ▶ 4 Hähnchenbrustfilets
- ▶ etwas Olivenöl
- ▶ 1/2 l Gemüsebrühe
- ▶ 1/8 l trockener Weißwein
- ▶ 700 g kleine Tomaten (Party- oder Cocktailtomaten)
- ▶ 2 Bund Dill
- ▶ etwas Sahne zum Binden
- ▶ Salz, Pfeffer



### **Zubereitung:**

- ▶ Die Hähnchenbrustfilets salzen und pfeffern.
- ▶ Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin rundherum anbraten.
- ▶ Die Gemüsebrühe und den Wein dazu gießen. Etwa 30 Minuten schmoren.
- ▶ Inzwischen die Tomaten vierteln und den Dill fein hacken.
- ▶ Die Tomaten und den Dill in die Brühe einrühren.
- ▶ Etwa 10 Minuten weiter garen.
- ▶ Mit der Sahne binden und eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- ▶ Mit Nudeln servieren.