Pouletschnitzel mit Knoblauch und Kurkuma

La Mise en Place:

2 Knoblauchzehen, Zesten von 1 Lime, 2 EL gemahlene Mandeln, 1 TL Kurkuma, 3 EL Olivenöl, 2 Pouletschnitzel, 1 dl Halbrahm, ½ Bund Koriander

Die Vorbereitung:

Knoblauch in Scheibchen schneiden und zu den Limezesten geben. *2/3 der Mandeln*, Kurkuma und Olivenöl zugeben und zu einer Paste verrühren. Pouletschnitzel längs halbieren und mit der Paste bestreichen. In eine ofenfeste Form setzen und mit Halbrahm umgiessen. Koriander hacken und mit den restlichen Mandeln vermischen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Koriander-Mandel-Mischung kurz vor dem Auftragen über das Fleisch streuen.

Das passt dazu:

Jasminreis