

Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce

Zutaten:

für 4 Personen
4 Hühnerbrustfilets
Salz, Pfeffer
1 EL Öl
250g Cocktailtomaten
4 Zwiebeln
1 Topf Basilikum
200g Sahne oder eine Flasche Rama Cremefine
100g Sahne-Schmelzkäse
125g Mozzarella
evtl. Parmesan

Zubereitung:

Fleisch Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 5 Min. in Öl kräftig anbraten. Tomaten halbieren, Zwiebeln in kleine Streifen schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen, Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum unterrühren.

Fleisch, Zwiebeln und Tomaten in eine Auflaufform geben, Sauce darüber gießen, Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.

Dazu passen Kroketten, Reis oder Kartoffeln.



