



Mozzarella - Hähnchen in Basilikum - Sahnesauce



60 Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets

1 EL Öl

250 gramm Cocktailtomaten

1/2 Topf Basilikum

200 gramm Sahne

100 gramm Sahne-Schmelzkäse

125 gramm Mozzarella

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten anbraten. (Aber auf keinen Fall durchbraten, da es sonst schnell trocken wird) Tomaten waschen und halbieren und den Basilikum hacken. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Zunächst die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, um dann den Schmelzkäse vorsichtig unter die Sahne zu rühren. (muss vollständig aufgelöst sein) Mit Salz und Pfeffer würzen und 2/3 vom Basilikum unterrühren.
3. Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße darüber gießen und den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten überbacken. Nur noch herausnehmen und mit dem restlichem Basilikum bestreuen. Dazu schmeckt Frühlingsgemüse und Reis sehr gut.