

MOZZARELLA-HÄHNCHEN IN BASILIKUM-SAHNESAUCE

Auch für Essen mit mehreren Gästen leicht vorzubereiten



20 

Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

30 

Minuten
KOCH-/BACKZEIT

4 

Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 4 Hühnerbrustfilets
- Salz und Pfeffer
- 2x 1 EL Olivenöl
- 250 g Cocktailtomaten
- ½ Topf Basilikum
- 200 g Sahne
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 125 g Mozzarella
- 1-2 EL Parmesan
- 1 EL Kräuterbutter

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Kroketten
- Reis
- Bandnudeln
- Butterspätzle
- Ciabatta



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 175 Grad °C vorheizen (Umluft; bei Ober-Unterhitze 200 Grad °C) und eine Auflaufform bereitstellen. Diese mit Olivenöl auspinseln.
2. Die Hähnchenfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten.
4. Die Tomaten waschen und halbieren, die Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.
5. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum unterrühren.
6. Mozzarella in kleine Stückchen zupfen und beiseitestellen.
7. Das Fleisch und die Tomaten in die gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Den Mozzarella auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleine Flöckchen darauf verteilen.
8. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.



Fleischerei Redemacher

DIE GENUSSMACHER SEIT 1897