



CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.



Mozzarella - Hähnchen in Basilikum - Sahnesauce

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten.

Tomaten waschen und halbieren. 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 und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleine Flöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad bzw. 175 Grad bei Umluft) ca. 30 Min. backen.

Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen. Dazu schmecken Kroketten oder Reis.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 12 Portionen:

12	Hühnerbrust - Filet
	Salz und Pfeffer
3 EL	Öl
750 g	Cocktailtomaten
1 ½ Topf	Basilikum
600 g	Sahne
300 g	Sahne-Schmelzkäse
375 g	Mozzarella
n. B.	Parmesan
n. B.	Kräuterbutter

Verfasser: bienemaya