

Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce



Rezept für 4 Personen

Zutaten für 4 Portionen:

4	Hähnchenfilets
	Salz und Pfeffer
1	EL Öl
200	g Cocktailtomaten
1/2	TL Basilikum
200	g Sahne
100	g Sahne-Schmelzkäse
125	g Mozzarella
n. B.	Parmesan
n. B.	Knoblauch

Rezept von:

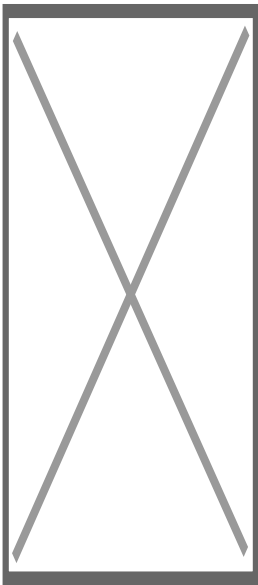


Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten.
Tomaten waschen und halbierten Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.
Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinsteuern und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum unterrühren.
Fleisch und Tomaten in einer gefetteten Auflaufform geben. Sahne darüber gießen. Mozzarella in kleine Stücken schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Knoblauch in kleine Stücken darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (200 Grad bzw. 175 Grad bei Umluft) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.
Dazu schmecken Knoblauch und Reis.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 30 Minuten
Gesamtwert	ca. 60 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Mozzarella-HÄhnhchen in Basilikum-Sahnesauce

Description



default watermark

Category

- Geflügel

Date Created

Juli 22, 2020

Author

jeanny