

Mozzarella Hähnchen mit Basilikum Sahne Soße

Zutaten: für 5 Personen

5 Hühnerburst-Filet
Salz Pfeffer
1 EL Öl
5 Tomaten
Basilikumblätter
200 ml Sahne
200 g Schmelzkäse
200 g Mozzarella gerieben

Parmesan (nach Belieben)



Zubereitung:

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 vierteln.

Basilikumblätter abzupfen, waschen und grob hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hinein geben und unter rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum unterrühren.

Angebratenes Fleisch und die Tomaten in eine Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Den geriebenen Mozzarella auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan darauf verteilen (Kräftigt den Geschmack).

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

Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.

Dazu schmecken Kroketten oder Reis und Nudeln.