



Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce

So wird's gemacht:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und 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.

Tipp: Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Nach der Garzeit herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen. Dazu können beispielsweise Kroketten oder Reis als Beilage serviert werden.

Dampfbackofen Einstellungen:

175 °C ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 EL Öl
- 250 g Cocktailtomaten
- 1/2 Topf Basilikum
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 125 g Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Fett für die Form
- Parmesan
- Kräuterbutter