

Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahne-Soße

Für 4 Portionen:

4 Hühnerbrustfilets	Salz und Pfeffer	1 EL Öl
250 g Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Topf Basilikum	200 g Sahne
100 g Sahneschmelzkäse	Fett	125 g Mozzarella
Parmesan, optional	1 EL Kräuterbutter	

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

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten 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. $\frac{2}{3}$ 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 kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 30 Min. backen.

Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.

Dazu schmecken Kroketten oder Reis.

NN am 24. Juni 2025