

# Kochen mit Klaus

## Gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 3-4 Hähnchenbrustfilets, 150 g Schwarzwälder Schinken, 1 Zwiebel,
- 100 g Frischkäse, 50 g getr. Tomaten in Öl, 1 EL Kräuter d. Provence,
- 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 2 EL Tomatenmark, 200 ml Sahne,
- 500 ml passierte Tomaten, 50 ml Rotwein, 1 TL brauner Zucker,
- Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Rosmarin

### Zubereitung:

1. Tomaten klein hacken, mit Frischkäse u. Kräutern der Provence verrühren. Zwiebel u. Knoblauch klein würfeln. Huhn waschen, trocken tupfen, je seitlich eine Tasche einschneiden. Taschen salzen, pfeffern, u. mit dem Frischkäse füllen. Mit Spießen verschließen u. mit je 3-4 Scheiben Schinken umwickeln.



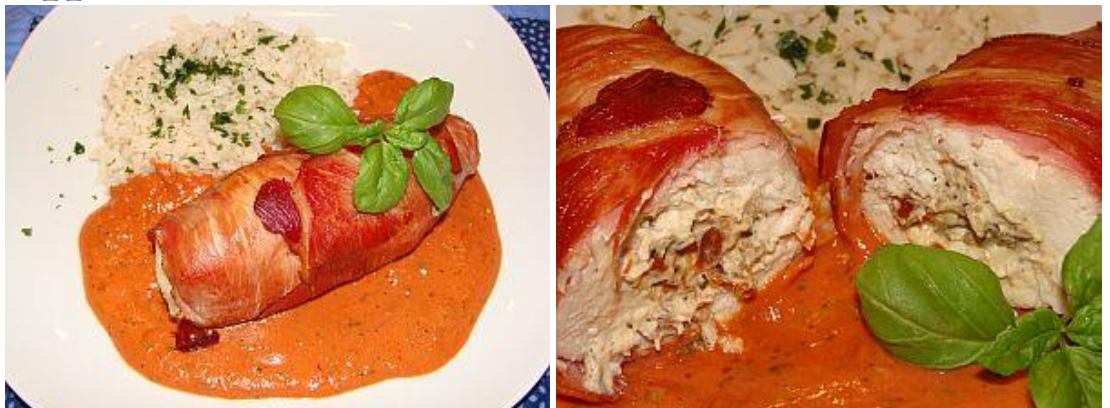
2. Hähnchenbrustfilets in Tomatenöl von jeder Seite 2-3 Min. knusprig anbraten, in eine Auflaufform legen u. bei 200°C ca. 25 Min. backen.



3. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratfett glasig dünsten, Tomatenmark mitbraten. Mit Tomaten u. Sahne ablöschen, restl. Frischkäse unterrühren. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen, Kräuter einrühren. Hähnchenbrüste auf der Sauce zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.*



Erstellt von Klaus am 24.03.2019