

Kochen mit Klaus

Hähnchen in Toscana-Tomatensauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g / 3-4 Hähnchenbrustfilets, 1 rote Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 1 EL Tomatenmark, 1 Pck. Fix für Tomatensuppe Toscana,
- 250 ml Cremefine, 100 ml Rotwein, 100 g Frischkäse, 2 TL br. Zucker,
- Milch, gereb. Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian, Basilikum

Zubereitung:

1. Von der Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Fix mit 100 ml Wasser in Cremefine einrühren. Huhn waschen, trocknen, je seitlich eine Tasche einschneiden. Tascheninnenseite salzen u. pfeffern. Taschen mit dem Frischkäse füllen u. mit Spießen verschließen. Filets in eine Auflaufform setzen.



2. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark einige Min. mitbraten, mit Rotwein u. Tomatensuppe ablöschen u. verrühren. Salzen u. pfeffern. Rest Frischkäse mit Kräutern einrühren. Mit so viel Milch verlängern, bis eine cremige Konsistenz entsteht.



3. Sauce über die Filets geben u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 35 Min. backen. Filets mit der Sauce u. Zwiebelringen garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pasta servieren.



Erstellt von Klaus am 08.07.2018