

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Saltimbocca

Zutaten: (Für 3 Personen)

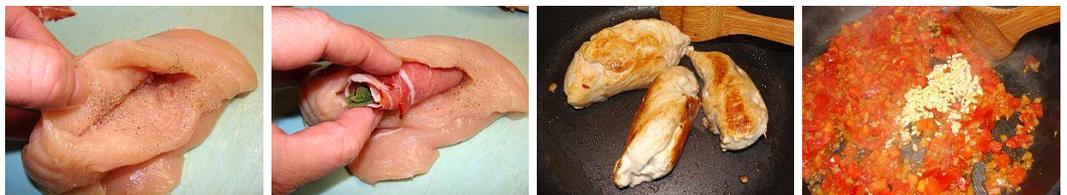
- 3 Hähnchenbrustfilets, 2 Stiele Salbei, 3 Tomaten, 2 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, 3 Scheiben roher Schinken, Salz, Pfeffer, Öl, br. Zucker,
- 4 EL Tomatenmark, 200 ml Brühe, Basilikum, Oregano, Majoran

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Salbei vom Stiel zupfen, Zwiebel u. Knobi u. fein würfeln. Tomaten klein würfeln. Huhn waschen, trocken tupfen, jeweils eine Tasche hineinschneiden, Taschen pfeffern. Salbei in Parmaschinken einrollen, die Filets damit füllen, mit Zahnstochern fixieren.



2. Hähnchen in Öl anbraten, bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weiter garen. Herausnehmen, in eine Auflaufform legen u. bei 150°C im Ofen fertig garen. Zwiebel u. Tomatenwürfel im Bratfett 5 Min. bei starker Hitze braten, Knobi u. Tomatenmark kurz mitbraten, mit Brühe ablöschen u. 10 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer u. braunen Zucker würzen. Kräuter unterrühren u. etwas einkochen lassen.



3. Hähnchen mit der Beilage auf der Sauce servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Muschelnudeln servieren!

