

# Kochen mit Klaus

## Huhn in cremiger Parmesan-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- Paprikapulver, Öl, 5 getr. Tomaten, Oregano, Majoran, Petersilie,
- frisches Basilikum, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Hühnerbrühe,
- 250 ml Kochcreme, 1 Pck. helle Sauce, 300 g Frischkäse,
- 100 g Parmesan, ca. 150 ml Milch

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Tomaten abtropfen lassen u. in klein hacken. Parmesan fein reiben. Huhn waschen, trocken tupfen.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln, geh. Tomaten u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Helle Sauce u. Frischkäse einrühren, mit Milch verlängern u. 15 Min. einköcheln lassen. Parmesan einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Huhn zugeben u. erwärmen. Huhn mit Beilage auf Tellern anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Spaghetti servieren.*

