

Kochen mit Klaus

Mozzarella-Huhn in Basilikum-Sahnesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Hähnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 100 g Kirsch-Tomaten, 250 ml Cremefine, 200 g Sahne-Schmelzkäse,
- ½ Topf Basilikum, 100 ml Hühnerbrühe, 1-2 EL helle Sauce, Butter,
- 50 g geriebener Parmesan, 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Tomaten halbieren. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Basilikumblätter bis auf einige Kronen fein hacken. Huhn waschen, trocken tupfen. Filets in heißem Öl von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten, salzen, pfeffern u. mit den Tomaten u. Pilzen in eine Auflaufform geben.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter glasig dünsten, mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Schmelzkäse unterrühren. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen, Basilikum einrühren u. alles über die Hähnchen gießen.



3. Mit Parmesan u. Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C ca. 35-40 Min. überbacken. Mit Basilikum garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder gebratenen Gnocchi servieren.

