

Hauptgang: Von Mozzarella träumendes Hähnchen eingemummelt in Basilikum-Sahne-Sauce

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets
250 g Kleine Tomaten
 $\frac{1}{2}$ Topf Basilikum
200 g Schlagsahne
100 g Sahne-Schmelzkäse
125 g Mozzarella
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad bei Ober-Unterhitze vorheizen (175 Grad bei Umluft).

Die Hähnchenbrustfilets waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten ca. 5 Min. scharf anbraten.

Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Schmelzkäse dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. $\frac{2}{3}$ vom Basilikum unterrühren.

Das Fleisch und die Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen und ca. 30 Min. backen. Das Fleisch herausnehmen und mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit dem restlichem Basilikum bestreuen.

Als Beilage eignet sich Reis.