

Hähnchen-Brust mit Gemüse und Minz-Rahm-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Hähnchenbrustfilets	500 g festk. Kartoffeln	160 g Zucchini
2 Tomaten	80 g Mozzarella	1 Bund frische Minze
0,5 Bund Basilikum	2 Zweige Oregano	2 TL Olivenöl
100 ml Sahne	125 ml Buttermilch	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hähnchenbrustfilets mit einem Messer einschneiden. Danach den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in die Hähnchenbrustfilets stecken. Im Anschluss die Zucchini und die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Alufolie ausbreiten, mit den Tomaten- und Zucchinischeiben belegen und mit Olivenöl bestreichen. Danach den Basilikum und den Oregano waschen, trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und zu den Tomaten- und Zucchinischeiben geben. Nun das Hähnchenbrustfilet auf das Gemüse betten und die Microplane fest zu einem Päckchen verschließen. Das Päckchen in den Ofen geben und garen. Danach die Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln in das Salzwasser geben und leicht vorgaren. Im Anschluss die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Danach die Minze gemeinsam mit der Sahne in eine Pfanne geben und aufkochen. Dann die Buttermilch und die Kartoffeln hinzufügen und weiter garen. Das Ganze mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Die gespaltene Hähnchenbrust mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse und den Minz-Rahm-Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Carina Siebert am 18. Februar 2013