

# Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahne-Soße

## Für 4 Portionen:

4 Hühnerbrustfilets	Salz, Pfeffer	1 EL Öl
250 g Cocktailtomaten	$\frac{1}{2}$ Topf Basilikum	200 g Sahne
100 g Sahneschmelzkäse	Fett	125 g Mozzarella
Parmesan	1 EL Kräuterbutter	

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten 5 Min.

kräftig anbraten.

Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

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

Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.

Dazu schmecken Kroketten oder Reis.

NN am 08. Februar 2024