

Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce



Zutaten für 4 Personen:

600 g Hähnchenbrustfilet, 250 g Cocktailtomaten, 1/2 Topf Basilikum, 200 g Sahne, 100 g Sahneschmelzkäse, 125 g Mozzarella, 50 g geriebener Parmesan, 1 Esslöffel Kräuterbutter, 1 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer

- Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von allen Seiten kräftig anbraten.
- Cocktailtomaten waschen und halbieren.
- Vom Basilikum die Blätter abzupfen, waschen und fein hacken.
- Sahne aufkochen und den Schmelzkäse hineintrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2/3 vom Basilikum unterheben.
- Hähnchen und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben und die Sahnesoße darüber gießen.
- Mozzarella in kleine Stücke schneiden und obenauf geben.
- Wer mag, kann auch noch Parmesan dazu streuen.
- Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 30 Minuten garen.
- Herausnehmen und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.
- Mit Reis servieren.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

GEMEINSAM
VOR ORT!

