

## Hähnchen Mediterrane Art

---

### Für 4 Personen

600 g Hähnchenbrustfilet

15 Stk. getrocknete Tomaten in Öl

200 ml Schlagsahne

100 g Kräuterfrischkäse, Doppelrahmstufe

125 g Mozzarella

20 g Parmesan

10 Basilikumblätter

1 EL Rapsöl

1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte

Salz, weißer Pfeffer und Cayennepfeffer

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform leicht mit Butter einfetten und bereitstellen.

Den Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Den Parmesan reiben.

Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen und würfeln.

Die Knoblauchzehe und die Schalotte fein hacken.

Das Basilikum grob hacken.

Die Hähnchenbrustfilets waschen, abtrocknen und in 4 bzw. beliebig große Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und von allen Seiten in 5 Minuten kräftig anbraten.

Anschließend in die gefettete Auflaufform legen.

Die getrockneten Tomatenstücke, die gehackte Knoblauchzehe und die gehackte Schalotte in derselben Pfanne auf mittlerer Herdstufe ca. 2 Minuten andünsten.

Vorsicht! der Knoblauch darf nicht verbrennen, sonst wird er bitter.

Dann die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen. Anschließend den Kräuterfrischkäse unterrühren und schmelzen lassen.

Basilikum unterrühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Sauce über dem Fleisch und in den Zwischenräumen verteilen.

Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene c. 20-25 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

Dazu kann man Baguette oder Nudeln reichen und einen leckeren Salat.