# Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce!

(Italien) Das Rezept stammt aus meinem Aufenthalt in der Toskana

## Zutaten für 4 Portionen:



4 Hühnerbrustfilets
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl
250 g Cocktailtomaten
Frischer Basilikum
200 g Sahne
100 g Gouda Schmelzkäse
125 g Mozzarella
etwas geriebener Parmesan
1 EL Kräuterbutter

## Vor- Zubereitung:

Die Hühnerbrustfilets abwaschen und trocken tupfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Die Cocktailtomaten waschen und anschließend halbieren. Die Basilikumblätter aus dem Topf (sofern vorhanden, sonst TK-Ware) vom Stängel abzupfen, waschen und fein hacken.

Nun die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, dann den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend 2/3 des gehackten Basilikums unterrühren.

Das Hühnerfleisch und die Tomaten in eine gefettete (ich verwende dazu Kräuterbutter) Auflaufform gleichmäßig verteilen und die Sahne-Käse-Sauce darüber gießen.

Danach den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Für ein besseres Aroma kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleinen Flöckchen oben darauf verteilet werden.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C Umluft für ca. 30 Min. backen.

Nach dem herausnehmen mit dem restlichen gehackten Basilikum bestreuen.

Beilgagen: *Dazu schmecken am besten Kroketten oder Reis.*