

# Mozzarella-Hähnchen



Das Kochrezept / Elias Siebert

## ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

250 g	Mozzarella (40 % Fett i. Tr.)
4	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
500 g	Kirschtomaten
2 Bd.	Basilikum
8	Hähnchenbrustfilets (à ca. 160 g)
2 Prise	Salz und Pfeffer
6 EL	Olivenöl und etwas Öl für die Form
2 EL	Mehl (Type 405)
200 ml	Geflügelbrühe oder Wasser
200 ml	Sahne (30 % Fett i. Tr.)
200 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
80 g	Basilikumpesto
400 g	Langkornreis

BACKEN: 25 MIN.

DAUER: 20 MIN.

NIVEAU: MITTEL

## 1. SCHRITT



etwas Olivenöl für die Form, 250 g Mozzarella (40 % Fett i. Tr.), 4 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch

Eine Auflaufform (**ca. 20 x 30 cm**) mit Olivenöl fetten. Mozzarella abtropfen lassen und zupfen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten in Ringe und Knoblauch in feine Würfel schneiden.

## 2. SCHRITT



500 g Kirschtomaten, 2 Bd. Basilikum, 8 Hähnchenbrustfilets, 2 Prise Salz und Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und 2/3 halbieren. Basilikum waschen, abtropfen lassen und zupfen. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets rundherum **5-6 Minuten** anbraten.

## 3. SCHRITT





**4 EL Olivenöl, 2 EL Mehl, 200 ml Geflügelbrühe oder Wasser, 200 ml Sahne (30 % Fett i. Tr.), 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe), 80 g Basilikumpesto, 2 Prise Salz und Pfeffer**

Schalotten und Knoblauch in einem Topf in restlichem Olivenöl **2-3 Minuten** dünsten und mit Mehl bestäuben. Mit Geflügelbrühe ablöschen und glatt rühren. Sahne und Frischkäse zugeben und unter Rühren aufkochen. Kirschtomaten und Pesto unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### 4. SCHRITT

Backofen auf **180 Grad Umluft (Ober- und Unterhitze: 200 Grad)** vorheizen. Hähnchenbrustfilets in die Auflaufform geben, Soße gleichmäßig darüber gießen, mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Ofen **ca. 20-25 Minuten** backen.

#### 5. SCHRITT



**400 g Langkornreis**

Reis nach Packungsanweisung garen, mit dem Mozzarella-Hähnchen auf den Tellern verteilen und mit Basilikum betreut servieren.

