

Kochen mit Klaus

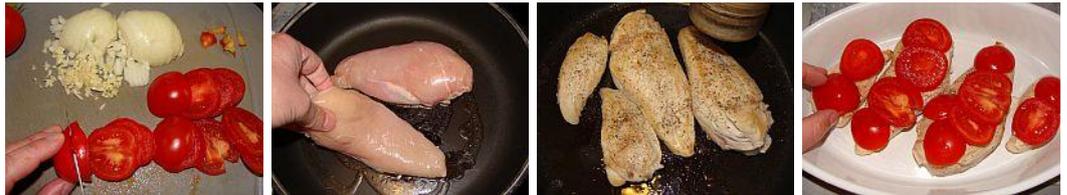
Hähnchenbrust-Gratin mit Kräutersauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Hähnchenbrustfilets (à 200 g), 3 Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen
- Salz, Pfeffer, 300 ml Cremefine, 1 Pck. Helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- Oregano, Thymian, Schnittlauch, Petersilie, 200 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Tomaten in Scheiben schneiden.



2. Filets in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten, salzen, pfeffern u. in eine Auflaufform geben. Tomaten auf die Filets legen, diese etwas salzen u. pfeffern.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Cremefine zugießen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, salzen, pfeffern u. Kräuter nach Belieben zugeben u. verrühren. Die Sauce über die Hähnchenbrust-filets geben, mit Käse bestreuen u. bei 175°C 30-40 Min. im Ofen überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Nudeln servieren.

