



Hähnchen in Käse- Sahne-Sauce

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Hähnchenbrustfilets in der Pfanne rundum anbraten. In die Ofenhexe legen.
3. Das Bratfett mit der Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Kräuterfrischkäse und Sahneschmelzkäse dazugeben und zu einer sämigen Sauce kochen.
Wichtig: Die Sauce anschließend etwa 10-15 Minuten abkühlen lassen.
4. Die Sauce über die Hühnenbrust geben. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden und auf den Auflauf legen.
5. Im Backofen auf unterster Schiene auf dem Rost 20 Minuten überbacken.
Dazu passen Tortiglioni.

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 500 g Sahne
- 300 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Schmelzkäse Sahne
- 1 Packung Mozzarella
- Pfeffer und Salz

Benötigtes Material

Ofenhexe

Zubereitungszeit

- 20 Minuten
Zubereitungszeit
- 20 Stunde Kochzeit