

Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräuter-Kruste

Zutaten: (für 4 Hähnchenbrustfilets)

(Je nach Menü und Hunger ergibt das Rezept 4-8 Portionen. Wenn man die Filets halbieren möchte, dann am besten vor dem Anbraten.)

4 Hähnchenbrustfilets
200 g geriebenen würzigen Käse
(z. B. Emmentaler-Bergkäse-
Mischung)
50 g geriebenen Parmesan
4 EL Semmelbrösel
2 EL Schnittlauch, gehackt
2 EL Petersilie, gehackt
1/2 Zwiebel
400 ml Sahne
300 ml Hühnerbrühe
1 TL Senf
2 TL grünes Pesto
Salz, Pfeffer, Paprika
etwas Öl (zum Anbraten)



Zubereitung:

Zwiebel fein hacken. Käse, Semmelbrösel, Kräuter, Zwiebel, Senf und ca. 100 ml Sahne vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die (nach Bedarf halbierten) Filets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Dann mit der Brühe aufgießen, Filets aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben. Die restliche Sahne (300 ml) in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.

Etwa zwei Drittel der Käse-Kräuter-Mischung portionsweise zusammenge-drückt auf die Filets geben (ca. 1 cm hoch); Pesto und den Rest der Käse-Kräuter-Mischung in die Soße geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Soße neben die Filets in die Auflaufform geben (so viel, dass die Filets größtenteils in der Soße liegen, die Käse-Kräuter-Mischung darf aber nicht bedeckt sein!)

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. (15 -) 20 min backen. (Evtl. in den letzten 3-5 min die Backofentemperatur auf 200° erhöhen, damit die Kruste etwas dunkler und knuspriger wird.)

Dazu passt Reis und Karottengemüse.

Gutes Gelingen!