

Hähnchenbrust in Tomatensoße

Für 4 Portionen

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	4 Hähnchenbrüste
2 EL Öl	Pfeffer, Salz	500 g stückige Tomaten
6 Stiele Basilikum	100 ml Sahne	1 Mozzarella
1 Ciabatta		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Hähnchenbrüste in 1 EL Öl rundum scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Ofenform legen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Die stückigen Tomaten zufügen und kurz köcheln lassen.

Basilikum waschen, die Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und bis auf einige zum Garnieren zur Soße geben. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sahne unterrühren und die Soße zum Hähnchen in die Form geben.

Mozzarella grob würfeln und auf dem Hähnchen verteilen. Hähnchen für 20 Minuten in den Ofen geben.

Hähnchen aus dem Ofen nehmen und mit 2-3 Basilikum-Blättern garnieren.

Mit Ciabatta servieren.

NN am 29. Oktober 2025