

Hähnchen-Filets in Tomaten-Soße

Für 4 Personen:

4 Hähnchenfilets (à 150 g)	Pfeffer, Salz	1 Töpfchen Salbei
12 Scheiben Bacon	100 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1-2 EL Olivenöl	500 g stückige Tomaten	1 TL getrock. ital. Kräuter
1 TL Gemüsebrühe (Instant)	100 g geriebener Gouda-Käse	bunter Pfeffer

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Salbei waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Filets mit einigen Blättchen belegen und mit jeweils 2-3 Scheiben Speck umwickeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenfilets darin unter Wenden anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch in das heiße Bratfett geben und glasig dünsten.

Tomatensoße und getrocknete Kräuter zufügen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen. In eine ofenfeste Form geben, Hähnchenfilets hineinlegen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten schmoren. Mit Salbei und buntem Pfeffer bestreut servieren. Dazu schmeckt Baguette.

NN am 12. April 2021