



Überbackene Hähnchenbrustfilets

Zutaten

- 125 g Mozzarella
- 6 Basilikumblätter
- 450 g Hähnchenbrustfilets
- etwas Salz
- etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
- 3 Slightly leveled tablespoons Parmaschinken
- 1 EL Olivenöl
- 400 g stückige Tomaten
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.
3. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, längs einschneiden und aufklappen. Mit Salz und Pfeffer innen würzen. 1-2 Scheiben Mozzarella (je nach Größe) und 2 Basilikumblätter in die aufgeklappten Hähnchenbrustfilets legen und zuklappen. Mit Parmaschinken umwickeln, dabei eine pro Filet verwenden.
4. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Tomaten und Sahne dazugießen. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen einrühren und aufkochen lassen. In eine Auflaufform (30 x 20 cm) umfüllen. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets auf die Sauce in die Auflaufform setzen. Den restlichen Mozzarella auf dem Fleisch verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. garen. Dazu schmecken Reis oder Nudeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	483 kcal
Fett	27 g
Protein	49 g

⌚ 45 Minuten

⊕ 3 Portionen