



# Hähnchenbrustfilet in cremiger Sauce mit getrockneten Tomaten



Lust auf CLASEN!



# HÄHNCHENBRUSTFILET IN CREMIGER SAUCE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 mittelgroße Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g CLASEN BIO getrocknete Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 4 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
- 8 Stiele frischer Thymian
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Schlagsahne (30 %)
- 25 g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 5 Stängel Oregano



## Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten sehr fein hacken. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets darin scharf von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
2. Temperatur reduzieren, Schalotten- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und 2 Minuten anschwitzen. Thymianblättchen von den Stielen streifen und mit den Tomatenstückchen in die Pfanne geben. Mit Hühnerbrühe und Schlagsahne auffüllen und zum Kochen bringen. Die Hähnchenbrustfilets zurück in die Pfanne geben und 10 bis 15 Minuten offen köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.
3. Parmesan in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Oreganoblättchen bestreuen und nach Geschmack mit Reis, Pasta oder knusprigem Weißbrot genießen.

## Nährwerte pro Portion:

1652 kJ / 396 kcal, KH: 4 g, Fett: 24 g, EW: 39 g



glutenfrei

[www.clasen-bio.de](http://www.clasen-bio.de)



15 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in 40 Min.