

HÄHNCHENBRUST MIT CHAMPIGNONS

Eine Auflaufform mit Deckel wird bei Hähnchenbrust mit Champignons benötigt. Das Rezept wird mit Schinken und Gewürzen abgeschmeckt.

Zutaten für 4 Portionen

400 g	Champignons dunkel
150 ml	Gemüsebrühe
4 Stk	Hähnchenbrustfilets
100 g	Kochschinken
200 g	Lauch
4 EL	Olivenöl
150 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz u. Pfeffer
2 Stk	Tomaten
2 Stk	Zweige glatte Petersilie



Zubereitung

- 1 Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets von jeder Seite ca. 3 min. anbraten.
- 2 Eine Auflaufform mit Öl einreiben, Filets hinein legen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden, Champignons mit Küchenpapier abreiben, in Scheiben schneiden.
- 3 Den Lauch waschen, putzen und in Streifen schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Champignons und Lauch 3 min. dünsten.
- 4 Den Schinken hinzu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, weitere 2 min. braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- 5 Tomaten auf den Hähnchenbrustfilets verteilen. Die Gemüsebrühe mit der Sahne verrühren und über den Filets verteilen.
- 6 Die Auflaufform mit einem Deckel schließen, etwa 15 min. im Ofen garen. Den Deckel abnehmen und weitere 15 min. dünsten.
- 7 Petersilie inzwischen waschen, zupfen und die Blätter hacken. Auf Tellern anrichten und Petersilie verteilen.