

# Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Käse



1. Basmatireis im Reiskocher garen; alternativ eine andere Beilage vorbereiten.
2. Kirschtomaten und Zucchini waschen.
3. Zucchini klein schneiden.

4 Hähnchenbrust je ca. 150g  
250 ml Cremefine  
250 ml Gemüsebrühe  
100 g Gorgonzola / Sahnekäse  
250 g Kirschtomaten  
1 Zucchini  
50-100 g Reibekäse  
1 EL Butter  
1 EL Mehl  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
½ TL Muskat  
1 TL Oregano  
Paprikapulver edelsüß  
1 EL Thymian  
400 g Basmatireis als Beilage

## Zubereitung

1. Butter im Topf schmelzen lassen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen vermengen.
2. Nach und nach Cremefine und Gemüsebrühe hinzugeben und die Soße immer wieder aufkochen lassen.
3. Gorgonzola sowie einige der Gewürze in die Soße geben - 1 TL Pfeffer, 1 TL Salz, ½ TL Muskat, 1 TL Oregano und 1 EL Thymian.
4. Hähnchenbrustfilet von jeder Seite für 2 Minuten in einer Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer sowie edelsüßem Paprikapulver (nach Bedarf) würzen.
5. Auflaufform mit Hähnchenbrust, Kirschtomaten und Zucchini füllen.
6. Soße in die Auflaufform füllen und mit Reibekäse bestreuen.
7. Für ca. 15-20 Minuten bei 200 Grad Umluft im Ofen überbacken.