

MozzarellaHähnchen mit Basilikum Sahne Sauce

Zubereitungszeit: **50 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

- 4 Hühnerbrustfilet(s)
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Öl
- 250g Cocktail Tomaten
- ½ Topf Basilikum
- 200g Sahne
- 100g Sahne-Schmelzkäse
- Fett für die Form
- 250g Mozerella
- 150g Parmesan
- 100g Kräuterbutter

Zubereitung

ZUR VORBEREITUNG

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten.
2. Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.
3. Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum unterrühren.
4. Hähnchenbrust seitlich aufschneiden und jeweils ein Stück Mozzarella hineinlegen, dann mit den Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleine Flöckchen darauf verteilen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C Umluft ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen.



Erdbeer-Eistörtche mit Schmandsahne

Zubereitungszeit: **40 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

500g Erdbeeren
8 EL Puderzucker
12 Stk. Mangoldblätter
3 EL Zitronensaft
300g Schmand
200ml Schlagsahne
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung

ZUR VORBEREITUNG

1. 250 g Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Erdbeeren, 2 EL Puderzucker und 1 EL Zitronensaft fein pürieren.
2. 300 g Schmand, 3 EL Puderzucker und 2 EL Zitronensaft verrühren. 200 ml Schlagsahne und 1 Pk. Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter den Schmand heben. Die Hälfte des Erdbeerpürees unter eine Hälfte der Creme rühren.
3. 8 Mulden eines Muffin-Blechs mit Papierförmchen auslegen. Die Erdbeer- und helle Schmandmasse abwechselnd in je 2 Schichten in die Förmchen verteilen. Mit einem Holzspieß leicht marmorieren. Mind. 4 Std. (am besten über Nacht) einfrieren. Restliches Püree kalt stellen.
4. 250 g Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Muffin-Blech evtl. kurz in warmes Wasser stellen, sodass man die Papierförmchen leichter herausheben kann. Förmchen aus dem Blech heben, Papier ablösen. Mit den Erdbeerscheiben und restlichem Püree anrichten. Mit 1 EL Puderzucker bestäubt servieren.

