

Senfhähnchen mit Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets, 2-3 getrocknete Tomaten, 2-3 Esslöffel Senf, 2-3 Esslöffel Frischkäse, 6 Esslöffel Apfelsaft, 6 Esslöffel Wasser oder Tomatensaft, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

In die Hähnchenbrustfilets eine Tasche einschneiden, mit den getrockneten Tomaten füllen, wieder zusammenstecken und würzen.

Senf, Frischkäse, Apfelsaft, Wasser/Tomatensaft und Gemüsebrühe zu einer Soße rühren und abschmecken.

Die Brustfilets in eine gefettete Auflaufform geben, mit der Soße übergießen und 45 Minuten bei 180° C garen.

Als Beilage eignen sich Bandnudeln. Diese kann man auch vorgaren, unter das Fleisch legen und zusammen im Backofen fertig garen.