

Basilikum – Sahne mit Hähnchenbrustfilet



- | | | |
|------------------------------------|-----------------------|--|
| | Einen großen Topf mit | |
| reichlich Wasser | | |
| 1TL Salz | | zum Kochen bringen |
| 1EL Öl | | |
| 500 g Spaghetti | | zugeben,
7-8 Min ohne Deckel
bissfest kochen , abgießen. |
| 1 große Zwiebel | | fein würfeln. |
| 400 g Hähnchenbrustfilet | | vorbereiten,
in kleine Würfel schneiden. In
hellbraun braten. |
| 2 EL Olivenöl | | Zwiebeln zugeben , glasig braten.
Mit |
| 300 ml Wasser | | ablöschen., aufkochen. |
| 200 ml Sahne | | in Stücke schneiden, zugeben,
schmelzen, dabei rühren. |
| 2 Ecken Sahneschmelzkäse | | durchpressen, einrühren. Mit |
| 2 Knoblauchzehen | | Brühe,
Pfeffer |
| 1 P. Zucker | | abschmecken. |
| ca. 100 ml Weißwein | | Ca. 5 Min offen köcheln lassen. |
| Ca. 20 frische
Basilikumblätter | | in feine Streifen schneiden,
einrühren. |
| Ca. 150 g Kirschtomaten | | halbieren, zugeben,
heiß werden lassen .
Abschließend abschmecken. |

Mit schönen Basilikumblättern ,
dekorativ geschnittenen Kirschtomaten anrichten.
Auch als Tellergericht geeignet.