

Cremiges toskanisches Knoblauch-Huhn aus der runden Stoneware von Pampered Chef®



Kann auch im Ofenmeister oder Bäcker zubereitet werden Toskanisches Knoblauch-Huhn

Zutaten:

4 Hähnchen Brust Filets

1 EL Olivenöl

1 Becher Sahne (200g)

1 Becher Schmand (200g)

100 g Wasser das mit Hühner Bouillon gewürzt ist

2 TL „Nicht Fleisch nicht Fisch“ Gewürz von Zapfhahn oder anderes Fleischgewürz

2 TL Speisestärke

1 TL Knoblauchpulver, oder 2 frisch gepresste Knoblauchzehen

1 TL italienische Gewürzmischung

100 g Parmesan gerieben

2 Handvoll frischen Spinat gehackt

10 sonnengetrocknete Tomaten

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen und vierteln. Das Fleisch mit Öl beträufeln und mit Fleischgewürz würzen (ich benutze von Zapfhahn „Nicht Fleisch nicht Fisch“)

Nun gut vermischen und in die Stoneware von Pampered Chef® legen.

Danach den Spinat waschen und gut abtropfen lassen und grob hacken und zu dem Fleisch geben.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und in die Form geben.

In einer Schüssel nun die Bouillon mit der Sahne und dem Schmand und allen Gewürzen sowie der Speisestärke mit einem Schneebesen gut aufschlagen. Ein Teil vom Parmesan mit in die Sauce geben und der Rest wird zum überbacken obenauf gestreut. Nun die Sauce über das Fleisch gießen, sodass alles miteinander vermengt ist.

Dein Backofen ist in der Zwischenzeit auf 230°C vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/2 Einschubfach von unten/ca. 40 Minuten garen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Ich habe dazu Penne Nudeln gereicht, aber es würde auch ein leckeres Baguette dazu schmecken.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachmachen.

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef