

Hähnchenbrust gefüllt mit Basilikum-Frischkäse in Tomatenrahm, dazu Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 12 Personen:

1,5 kg Hähnchenbrustfilet
600 g Frischkäse
4 Packungen passierte Tomaten
Rosmarin
2,4 kg Kartoffeln
Basilikumpaste oder Pesto Verde
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
450 g Spinat
120 g geriebener Hartkäse
25 g Gemüsebrühpulver

Zubereitung:

Kartoffeln gut abwaschen. In ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Rosmarin, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Für ca. 25 Minuten im Ofen bei 200° C Umluft backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln. Die Hälfte des Knoblauchs in eine Schüssel pressen, 12 EL Frischkäse und die Hälfte der Basilikumpaste hinzufügen und verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenfilets rundherum salzen und pfeffern. Oberseite der Länge nach vorsichtig ein-, aber nicht durchschneiden. Basilikum-Frischkäse-Mischung in den Spalten verteilen.

In einer großen Pfanne oder einem Schmortopf 6 EL Öl erhitzen und Hähnchenbrüste mit der geöffneten Seite nach oben in die Pfanne legen (ggf. in mehreren Durchgängen). 2-3 Min. anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Dieselbe Pfanne erneut erhitzen und in dem verbliebenen Öl Zwiebelwürfel für ca. 2 Min. farblos anbraten.

Restlichen Knoblauch dazupressen und eine weitere Minute anschwitzen.

Pfanneninhalte mit passierten Tomaten, Gemüsebrühpulver, restlichem Frischkäse und restlicher Basilikumpaste ablöschen.

Gut vermengen, aufkochen lassen und für 2 – 3 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat unter die Soße heben, sodass er zusammenfällt.

Tomaten-Rahmsoße in eine große Auflaufform geben und Hähnchenbrüste mit der geöffneten Seite nach oben auf die Soße legen.

Hähnchenbrüste mit Hartkäse bestreuen.

Auflaufform auch in den Ofen geben und für ca. 15 Min. backen, bis das Fleisch innen nicht mehr rosa ist.

Anrichten und genießen!