Umwickeltes Hähnchenbrustfilet mit Farfalle

Ein umwickeltes Hähnchenbrustfilet mit Farfalle lässt den Gaumen höher leben. Das Rezept sollte man im Kopf behalten.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

3 Stk.	Hühnerbrustfilets
6 Scheiben	Schinken (rohen)
3 Scheiben	Goudakäse
1 EL	Tomatenmark
200 ml	Schlagobers
300 ml	Brühe
250 g	Nudeln (Farfalle)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Kräuter

Zubereitung

1. Für das **umwickelte Hähnchenbrustfilet mit Farfalle** erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Hähnchenbrust darin von allen Seiten an. Nimm sie aus der Pfanne und stelle beiseite. Gib jetzt das Tomatenmark, das Schlagobers und die Brühe in das Bratfett. Vermische alles gut, lasse es aufkochen und schalte danach den Herd aus.

2. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Umwickle jedes Filet mit einer Scheibe Käse und 2 Scheiben Schinken. Lege sie eng nebeneinander in eine kleine ofenfeste Form und gieße die Tomatensoße darüber. Gib die Form für 35-40 Minuten in den Ofen.

3. Während die Hähnchenfilets im Ofen sind, bereite die Farfalle gemäß Packungsanleitung zu.

Gieße die Nudel ab. Serviere die Fleisch aus dem Ofen zusammen mit Farfalle und Sauce auf einem Teller.

Tipp

Das umwickelte Hähnchenbrustfilet ist einfach zuzubereiten und beeindruckt durch seinen Geschmack. Es eignet sich perfekt für ein Abendessen mit Freunden oder der Familie und wird jeden begeistern. Probiere es aus und genieße es!