

Hähnchenbrustfilets in Tomatensoße für 4 Personen

Zutaten:

450 g Hähnchenbrustfilet (geschnetzelt o.ä.)

2 ½ Päckchen Tomatensuppe („Knorr Toscana“)

ACHTUNG: nur 375 ml Wasser

400 g Creme fraîche

4 Beutel Reis à 125 g

Zubereitung Anette&Jens:

- Hähnchenbrustfilets anbraten
- Reis nach Packungsanleitung kochen
- Die Tomatensuppen in 375 ml kochendes Wasser einrühren und die Creme fraîche dazurühren.

Zubereitung Originalrezept:

- ❖ Hähnchenbrustfilets kurz abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❖ Die Filets (evtl. in Streifen schneiden und) in eine Auflaufform legen
- ❖ Die Tomatensuppen in 375 ml kochendes Wasser einrühren und die Creme fraîche dazurühren, über die Hähnchenbrustfilets gießen und im Backofen
- ❖ Vorheizen: ca. 8 min
- ❖ Ober- und Unterhitze auf 250 ° = ca. 30 min backen