



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Gorgonzolasauce

Zubereitung

1. Knoblauchzehe 2 Sek. / Stufe 8
2. Zwiebeln hinzufügen 4 Sek. / Stufe 5
3. 15 g Olivenöl 3 Min. Varomastufe / Stufe 1
4. Tomaten und 2 TL Gemüsebrühe hinzugeben
2 ½ Min. 100 Grad Stufe 1
5. Schmand und Gorgonzola hinzugeben 3 Min.
100 Grad Stufe 2
6. 1 EL Mehl hinzufügen 1 Min. / 100 Grad / Stufe 2
7. Hähnchenbrustfilet salzen, in den **Ofenmeister**
geben und die Soße darüber gießen
8. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze einstellen
und die Hähnchenbrust 50 Min. überbacken.

Hierzu passen hervorragend Gnocchi oder Nudeln.

Man kann dieses Rezept auch gut verdreifachen
und hat dann ein Partyrezept für 12 Personen.

Nützliches Zubehör:

Thermomix, Ofenmeister

Zutaten:

2	kleine Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
15 ml	Olivenöl
200 g	gehackte Tomaten aus der Dose
2 geh. TL	Gemüsebrühe
200 g	Schmand
200 g	Gorgonzola
1 EL	Mehl
4 Stück	Hähnchenbrustfilet à ca. 150 g