

Gratiniertes Hähnchen "mediterran"

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

800 g	Hähnchenbrust	10 Stück	Trockentomaten
1 Stück	Knoblauchzehe	300 ml	Hühnerbrühe
150 ml	Sahne	1 Bund	(getrocknetes) Bohnenkraut
1 Bund	(getrockneter) Oregano	1 EL	Salz
8 Stück	Cherry Tomaten	100 g	Bulgur

Zubereitung

-
1. Backofen auf 180°C vorheizen.
 2. Bulgur nach Verpackungsanleitung zubereiten.
 3. Fleisch in Öl goldbraun braten, in eine Form legen und salzen.
 4. Trockentomaten grob hacken, mit gepresstem Knoblauch und Chilipaste mischen, dann 2 Minuten lang braten.
 5. Danach mit Bohnenkraut und Oregano würzen.
 6. Alles mit Sahne ablöschen und mit Brühe aufgießen.
 7. Die Mischung über das Fleisch geben und die Form für ca. 15 Minuten in den Backofen schieben.
 8. Hähnchen mit Bulgur, halbierten Cherry Tomaten servieren und mit Basilikum verzieren.