

# Hähnchen

IN

## CREMIGER BALSAMICO-TOMATENSOÛE

*mit Reis*

Zartes Hähnchen in einer aromatisch-cremigen Tomatensoße mit Balsamico – perfekt serviert mit duftendem Reis!



### ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 600 g Hähnchenbrust
- 250 g Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Cherrytomaten
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Balsamico-Creme
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Italienische Kräuter
- Frisches Basilikum



für  
4 PERSONEN



### ZUBEREITUNG

- 1 Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser gar kochen, anschließend abgießen und warm halten.
- 2 Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer sowie italienischen Kräutern würzen.
- 3 Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum 5–7 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend kurz herausnehmen.
- 4 Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken und beides im Bratfett 2–3 Minuten glasig dünsten.
- 5 Cherrytomaten halbieren, zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben und 2 Minuten mitbraten, damit das Tomatenmark leicht anröstet.
- 6 Mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und alles gut verrühren.
- 7 Die Balsamico-Creme untermischen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und nach Belieben weiteren italienischen Kräutern abschmecken.
- 8 Das angebratene Hähnchen wieder in die Pfanne geben und alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist und die Sauce leicht eindickt.
- 9 Mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen und zusammen mit dem gekochten Reis servieren.



**TIPP:** Ein Spritzer zusätzlicher Balsamico-Creme vor dem Servieren verleiht der Soße noch mehr Aroma und eine leichte Süße!



Guten Appetit! 

