Schinken-Hähnchen an Cherrytomaten in Gorgonzola-Soße

Fruchtig trifft herb: Dieses Gericht passt zu jeder Jahreszeit…

Zutaten (für 2 Personen)

2 mittelgroße Hähnchenbrustfilets
Salz
Pfeffer
4 Scheiben roher Schinken
1 EL Keimöl
100 g Gorgonzola
120 ml Sahne
100 g Cherrytomaten
ein paar frisch gehackte Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
150 g Bandnudeln
Salz

Zubereitung

1. Die Filets waschen, trocken tupfen und halbieren. Anschließend salzen, pfeffern und mit Schinken umwickeln.
2. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Filets darin für etwa 5 Minuten anbraten.
3. In der Zwischenzeit den Gorgonzola in einem Topf zusammen mit der Sahne erhitzen und kurz aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Nun den Knoblauch pressen und eine feuerfeste Form damit ausreiben. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Die angebratenen Hähnchenbrustfilets in die Form geben und mit der Gorgonzola-Sahne-Soße übergießen.
6. Ein paar Basilikumblätter zerkleinern sowie die Kirschtomaten waschen und vierteln.
7. Die zerhackten Kräuter gemeinsam mit den Cherrytomaten über die Filets geben und alles im vorgeheizten Backofen bei ca. 20 Minuten backen.
8. Nach etwa 8 Minuten ausreichend Wasser in einem großen Topf aufsetzen und etwa 1 TL Salz hinzugeben.
9. Die Pasta in das kochende Wasser geben und sie darin al dente kochen.
10. Schließlich die Bandnudeln abgießen und auf die Teller verteilen. Die Hähnchenfilets sowie die Cherrytomaten aus dem Ofen hinzugeben und etwas Gorgonzola-Sahne-Soße darüber verteilen.
11. Mit frischen Kräutern (z.B. Basilikum oder Oregano) garnieren - fertig!

Verfasser: Sarah Flieshardt