

## Gebackene Hähnchenfilets in Tomatensoße

### Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenfilets (à ca. 150 g)  
Pfeffer, Salz  
I Töpfchen Salbei  
100 g Zwiebeln  
12 dünne Scheiben Frühstücksspeck  
I Knoblauchzehe  
1-2 El Olivenöl  
I Packung (500 g) Tomaten  
I TL getrocknete italienische Kräuter  
I TL Gemüsebrühe (Instand)  
100 g geriebener Mittelalter Gauda-Käse  
evtl. bunter Pfeffer zum Bestreuen

### Zubereitung:

Das Fleisch waschen und mit Küchenpapier Trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Salbeiblättchen von den Stielen zupfen und die Filets mit einigen Blättchen belegen. Fleisch mit jeweils 2 — 3 Scheiben Speck umwickeln. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch fein zerdrücken. Hähnchenfilets im heißen Öl unter Wendenanbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratöl glasig dünsten. Tomatensoße und getrocknete Kräuter zufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen. Soße in eine ofenfeste Form geben, Hähnchenfilets hineinlegen und alles mit geriebenem Käse bestreuen. Im gut vorgeheizten Backofen (E-Herd.: 200°C. Umluft: 175°C (Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minutenschmoren. Mit Salbei und buntem Pfeffer bestreuen.  
Dazu schmeckt Baguette.

guten Appetit