



# ONE POT HÜHNCHEN



45 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

250 ml	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer und Paprikapulver
400 g	Hähnchenbrust
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (à 125 g)
6	Kirschtomaten
0.5 Bund(e)	Basilikum
80 g	grünes Pesto
100 g	Parmesan

## Petrella Produkte



Petrella Kräuter



# ONE POT HÜHNCHEN



45 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Sahne in eine Auflaufform geben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und kräftig umrühren.
2. Hähnchenbruststücke zur Hälfte einschneiden und mit Petrella Kräuter befüllen, anschließend in die Auflaufform legen.
3. Kirschtomaten waschen, halbieren und zusammen mit dem gewaschenem Basilikum ebenfalls in die Auflaufform legen. Das Pesto in kleinen Klecksen in der Auflaufform verteilen und zum Schluss den Parmesan über alles streuen.
4. Das Ganze für 25 min im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft backen, dann herausnehmen und servieren.