

## Rezept

# Tomaten-Pesto-Hähnchen

Ein Rezept von Tomaten-Pesto-Hähnchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Hähnchenbrustfilets (à ca. 140 g)	<b>4 TL</b>	grünes Pesto (aus dem Glas)
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>100 g</b>	Sahne
<b>100 g</b>	Doppelrahmfrischkäse	<b>3</b>	Frühlingszwiebeln
<b>150 g</b>	Kirschtomaten	<b>2 Stängel</b>	Basilikum
<b>1 EL</b>	Kapern		Salz
	Pfeffer	<b>40 g</b>	geriebener Pecorino

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 36 g F, 47 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Hähnchenfilets mit Küchenpapier abtupfen, evtl. etwas flacher klopfen und der Länge nach durchschneiden. Hähnchenfilets in eine ovale Auflaufform (ca. 28 cm lang) legen und das Pesto darauf verteilen. Kurz bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
2. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse direkt in die Sahne drücken. Den Frischkäse und 3-4 EL kaltes Wasser unterrühren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Stücke (ca. 1 cm breit) schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
3. Die Frischkäsemischung mit Kapern, Frühlingszwiebeln und Tomaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käsemischung über die Hähnchenfilets in die Form gießen. Pecorino auf die Filets streuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Mit Basilikum garnieren.