



# pampered chef

## Hähnchenbrust überbacken

### Zutaten:

500 g Hähnchenbrust  
Salz, Pfeffer  
50 g Semmelbrösel  
1 Ei  
etwas Mehl  
500 g Fettuccine Nudeln  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
600 g passierte Tomaten  
50 g Parmesan  
1 Bund Petersilie oder 1 TL Kräuterfreude  
5 EL Omas Butter Öl  
3 TL Bruschetta oder Gustoso  
1 Pr. Zucker oder Dunkle Tomaten Creme  
1 TL Basilikum Öl  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrüste längs halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl aus dem Streufix bestäuben.

Ei in einem Teller verquirlen und die Semmelbrösel in einen weiteren Teller geben.

Hähnchenbrüste zuerst in Ei wenden und dann in den Semmelbröseln wenden.

Die Edelstahl Antihaftpfanne oder die Gusspfanne erhitzen, Omas Butter Öl in die Pfanne geben und die panierten Hähnchenbrüste auf beiden Seiten gut anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit dem Super Hacker in Würfel hacken. Zwiebeln in einem kleinen Topf mit 1 EL Omas Butter Öl glasig dünsten und den Knoblauch mit der Knoblauchpresse dazu geben und ebenfalls andünsten.

Passierte Tomaten und Gewürze dazu geben und 5 Min. köcheln lassen.

Die panierten Hähnchenbrüste in die Rechteckige Ofenhexe legen und jedes Stück mit etwas Tomatensauce bestreichen und anschließend Parmesan mit der feinen Seite der Doppelseitigen Reibe darüber reiben und in den Ofen schieben (unterste Schiene)

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Nudeln abgießen und mit der restlichen Tomatensoße vermischen.

Nudeln auf einem Teller anrichten und eine überbackene Hähnchenbrust darauflegen.