

# Hähnchenbrust mit Thymian

*Für 2 Personen*

## Zutaten:

1	Hühnerbrust (2 Hälften)
2	Knoblauchzehen
1 Dose	Tomaten (geschält und gehackt)
50-100 mL	Wermut (Noilly Prat)
½ Becher	Sahne
	Frischer Thymian
1 Tasse	Reis (Basmati)

*Zubereitungszeit ca. 1 Stunde*

1. Reis mit der doppelten Menge Wasser und reichlich Salz kochen.
2. Olivenöl erhitzen und die Hühnerbrust mit dem gedrückten Knoblauch und frischem Thymian anbraten. Mit einem Schuss Wermut ablöschen (muss mindestens den Topfboden bedecken) und kurz einkochen.
3. Die Tomaten zugeben, umrühren und zum Kochen bringen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten braten. Danach die Sahne zugeben und nochmals 10 Minuten im Ofen braten.
4. Die Thymianzweige herausnehmen und die Hühnerbrüste mit der Tomatensoße und Reis servieren.