Hähnchenbrust Tomate Mozzarella

10 Min		37 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 600 g Hähnchenbrust
- 400 g gehackte Tomaten
- 100 g Schmand
- 3 Tomaten (groß)
- 250 g Mozzarella
- Basilikum (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Mein Mozzarella-Hähnchen Rezept:

1. Wasche die Hähnchenbrust und tupfe sie trocken. Schneide sie in kleinere Scheiben.
2. Lege die Hähchenbrust-Stücke auf ein Brett und würze sie rundherum mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.
3. Fette eine Auflaufform und lege die Fleisch-Stückchen nebeneinander hinein.
4. Gib die gehackten Tomaten mit dem Schmand in einen Mixbecher und würze sie mit Salz, Pfeffer und - wenn du möchtest - Tomate-Mozzarella-Gewürz.
5. Verteile die Tomatensoße über dem Fleisch in der Auflaufform. Schiebe es für 20 Minuten in den auf 220°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen.
6. Schneide in der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben.
7. Belege die Hähnchenbrust nach der Backzeit dachziegelartig mit den Tomaten- und Mozzarellascheiben. Schiebe sie für weitere 7 Minuten in den Ofen.
8. Garniere dein Mozzarella-Hähnchen am Ende mit frischem Basilikum. Da es bei Hitze schnell braun wird, solltest du es erst kurz vor dem Servieren drauflegen.

Nährwerte pro Portion: 356 kcal | KH 6,6 g | E 38,7 g | F 17 g