Hähnchenbrust Tomate Mozzarella aus dem Ofen

Zutaten für 5 Portionen

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

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 27 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 37 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.