

# Hähnchen- CAPRESE

## aus dem Ofen

Einfach. Frisch. Mediterran.



4 Personen



Vorbereitung  
15 Min.



Garzeit  
30 Min.



Einfach

### ZUTATEN

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Olivenöl
- 3 Tomaten
- Salz
- 250 g Mozzarella
- Pfeffer
- Basilikum
- Italienische Kräuter

### ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Eine Auflaufform leicht mit etwas Olivenöl einfetten.
- 3 Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und nebeneinander in die Auflaufform legen.
- 4 Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.
- 5 Die Tomaten waschen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 6 Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
- 7 Auf jedes Hähnchenbrustfilet abwechselnd Tomaten- und Mozzarellascheiben fächerförmig verteilen.
- 8 Alles mit 2–3 EL Olivenöl gleichmäßig beträufeln und nach Belieben nochmals mit etwas italienischer Kräutermischung bestreuen.
- 9 Die Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und das Hähnchen ca. 30 Minuten backen, bis das Fleisch gar und der Mozzarella goldgelb geschmolzen ist. Bei besonders dicken Hähnchenbrustfilets kann sich die Garzeit um etwa 5–10 Minuten verlängern.
- 10 Die Form aus dem Ofen nehmen und das Gericht 2–3 Minuten ruhen lassen.
- 11 Zum Schluss mit frischen Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

  
Tipp

Dazu passen knuspriges Baguette, Reis, kleine Ofenkartoffeln oder ein frischer grüner Salat.

ALEXANDRAS  
Food Lounge 

