

Bruschetta-

HÄHNCHEN

mit knusprigen Pommes 

HERZHAFT • AROMATISCH • ITALIENISCH 

Saftiges Hähnchen mit frischer Bruschetta,
überbacken mit Käse – dazu knusprige Pommes.
Ein mediterraner Genuss!



ZUTATEN (für 4 Personen)

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 800 g Backofen-Pommes
- 250 g Cherrytomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico bianco
- 1 TL italienische Kräuter
- 150 g geriebener Mozzarella
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 2 EL gehackter frischer Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Pommes nach Packungsanweisung auf einem Backblech verteilen und in den Ofen schieben.
- 3 Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen.
- 4 Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Knoblauchpulver von beiden Seiten würzen.
- 5 Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 6 Die Hähnchenbrustfilets von jeder Seite etwa 3–4 Minuten goldbraun anbraten.
- 7 Anschließend in eine Auflaufform legen.
- 8 Die Cherrytomaten halbieren. Die rote Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch fein hacken.
- 9 Alles in einer Schüssel mit Olivenöl, Balsamico, italienischen Kräutern und Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 Die Bruschetta-Mischung gleichmäßig auf den Hähnchenbrustfilets verteilen.
- 11 Mit Mozzarella und Parmesan bestreuen.
- 12 Die Auflaufform für etwa 15–20 Minuten in den Backofen geben, bis das Hähnchen gar und der Käse goldbraun geschmolzen ist. Die Pommes währenddessen fertig backen.
- 13 Das Bruschetta-Hähnchen zusammen mit den knusprigen Pommes servieren und nach Belieben mit frischem Basilikum garnieren.



TIPP: Für noch mehr Aroma die Hähnchenfilets vor dem Anbraten 30 Minuten in etwas Olivenöl, Knoblauch und italienischen Kräutern marinieren.

Guten Appetit! 



für
4 PERSONEN

