

HÜHNERBRUST CAPRESE

MIT TOMATEN-MOZZARELLA

ZUTATEN

1 Stk. Hühnerbrust | 120 g Büffelmozzarella | 1 Stk. Tomate | 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer und Basilikum (frische Basilikumblätter) | 1 Knoblauchzehe

ANLEITUNG

- Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Hühnerbrust vorbereiten und mit 1 EL Olivenöl in der Pfanne 2 - 3 Minuten auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Im Anschluss in eine Auflaufform mit 1 EL Olivenöl legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Büffelmozzarella ebenso in Scheiben schneiden.
- Die Hühnerbrust mit den Tomatenscheiben und Mozzarella belegen, noch einmal mit Salz, Pfeffer würzen und in den Backofen für ca. 10-15 Minuten gar braten lassen.
- Beim Anrichten mit frischem Basilikum (gehackt) überstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT
10 MINUTEN

ERGIBT 1 PORTION

ANLEITUNG

Genieße dazu einen gemischten Salat, oder mediterranes Ofengemüse oder Süßkartoffelwedges.

