



Mozzarella-Hähnchen

Zutaten

(Für ca. 2 Personen)

- 2 Hähnchenbrüstchen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Mozzarella
- 800 g stückige Tomaten
- 4 EL Hähnchen Gewürz (Meersalz, geräuchertes Salz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Rosmarin)
- 1 EL Hühnerbrühgewürz
- Salz & Pfeffer
- neutrales Öl
- 2 Auberginen
- frische Petersilie

Zubereitung

1. Hähnchenfleisch in Medaillons schneiden (nicht zu dünn). In einer Schale mit 2 EL Öl und 2 EL Gewürzmischung marinieren. Danach ein paar Minuten stehen lassen.
2. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf der Backplatte verteilen. 2 EL Öl und 2 EL Hähnchen Gewürz vermengen und mit einem Pinsel auf den Auberginen verteilen. Für ca. 20-25 Minuten backen.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hähnchen darin von beiden Seiten kurz anbraten (nicht ganz durch garen). Danach in einer Auflaufform verteilen.
4. Knoblauch zerkleinern und Zwiebeln würfeln. Kurz in der Pfanne mit etwas Öl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den stückigen Tomaten ablöschen und Hühnerbrühgewürz hinzugeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen und abschmecken.
5. Die Tomaten mit zu den Hähnchen in die Auflaufform geben und für ca. 10 Minuten backen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Hähnchen verteilen. Danach weitere 10 Minuten backen.
6. Das Hähnchen mit Aubergine-Scheiben und etwas frischer Petersilie servieren. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

