

Mozzarella – Hähnchen

Zutaten für 3-4 Personen

- 3 Hähnchenbrustfilets
- 3 Tomaten
- 1 Packung Mozzarella
- 3-4 Streifen
dünn geschnittenen Speck
- Rosmarin, Kräuter
- Salz, Pfeffer
- Öl



Zubereitung

- 1 -

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer mehrmals von oben zu ca. 2/3 einschneiden. Zwischen den Einschnitten etwa zwei Zentimeter Abstand lassen.

- 2 -

Das Fleisch in eine Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. In jeden Einschnitt kommt eine Scheibe Mozzarella.

- 3 -

Die Tomaten gründlich waschen. Wie den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und in die Einschnitte legen.

- 4 -

Die gefüllte Hähnchenbrust mit jeweils einem Streifen Speck bedecken. Kann nach belieben auch gerne umwickelt werden. Mit Öl beträufeln, Rosmarin mit in die Auflaufform legen und ca. 35 Minuten backen.

