

Überbackene Hähnchenbrust mit Tomaten und Mandel-Parmesan

für 4 Personen

Zutaten:

8 Strauchtomaten
400 g Hähnchenbrust
2 Stängel Basilikum
2 EL Olivenöl
50 g Butter
2 EL gemahlene Mandeln
1 EL Semmelbrösel
2 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
250 g Mozzarella

Zubereitung:

Tomaten in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit einem Esslöffel Olivenöl ausstreichen. Die Hälfte der Tomatenscheiben in die Form legen.

Das Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum waschen und kleinschneiden und auf das Fleisch geben.

Die restlichen Tomatenscheiben auf das Fleisch legen.

Den zweiten Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben und die Butter darin zerlassen. Mandeln, Semmelbrösel und Parmesan zugeben, anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Tomatenscheiben verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die Semmelbrösel legen.

Im Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze oder bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten garen.

Dazu passen Blattsalat und Kroketten oder Baguette.