

Hähnchenfächer Caprese – herzhaft frisch mit Tomaten und Mozzarella

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 45 min

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

Für die Hähnchenfächer:

600 g Hähnchenbrust (4 Stück)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Paprikapulver, edelsüß

2 Rispentomaten

1 Mozzarella, 125 g

3 Stängel Basilikum, frisch

Für die Soße:

400 g gehackte Tomaten (Dose)

1 gute Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 TL Basilikum, gerebelt

1 Prise Zucker

optional: ½ Zwiebel oder 1 Schalotte

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

Besonderes Werkzeug:

Auflaufform

Zubereitung:

Die Zwiebel oder Schalotte für die Soße fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl glasig anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten lassen. Die gehackten Tomaten zusammen mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Zucker dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel aufkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Hähnchenfleisch waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer etwa alle 1 bis 2 cm „Fächer“ einschneiden. Dabei das Fleisch jedoch nicht durchschneiden!

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Tomaten waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella ebenfalls halbieren und in Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen und waschen.

In jedes eingeschnittenes „Fach“ eine Tomaten-, Mozzarellascheibe und ein Basilikumblatt stecken.

Die heiße Soße in eine Auflaufform gießen. Die gefüllten Hähnchenbrüste auf die Soße legen und bei mittlerer Schiene im Ofen etwa 30 min überbacken lassen. Am besten mal nach 20 bis 25 min



nachschauen, ob das Fleisch gar ist. Die tatsächliche Backzeit kommt immer auf die Dicke der Hähnchenbrüste an.

Zu den Hähnchenfächern passen beispielsweise Nudeln oder Salat.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥