

Hähnchen Caprese



1. Die Kartoffeln mit dem Hobel, Stufe 3 hobeln. Die Scheiben waschen und 15 Minuten im Die Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. Mozzarella in ca. 12 dicke Scheiben schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Basilikum waschen und trocken tupfen.
2. Hähnchenbrustfilets mit einem scharfen Messer einschneiden. Je nach Größe 3 bis 4 Schlitz. In jeden Schlitz eine Scheibe Mozzarella, 1-2 Tomatenhälfte sowie ein Basilikumblatt hineinlegen. Bei den anderen Filets wiederholen.
3. Den James mit Rapsöl fetten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Zum Schluss für rund 25 Minuten bei 200 °C im Ofen garen.

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets
300 g Mozzarella
250 g Cocktailtomaten
Basilikum, frisch
Salz, Pfeffer, Oregano
Rapsöl

Benötigtes Material

James oder White Lady

Zubereitungszeit

15 Minuten
Zubereitungszeit

25 Minuten Garzeit