



Mozzarella-Pesto-HÃ¼hnchen

Description



Mozzarella-Pesto-Hähnchen
(Rezept basiert auf der Menge, die ich gemacht habe)

1 rote Paprika (175g)

2 Tomaten (140g)

2 Lauchzwiebeln (64g)

4 Hähnchenbrustfilets (800g)

2 Mozzarella (200g)

Pesto (85g) (Ich habe Pesto alla Calabrese von **Bewe Beste Wahl** genommen)

Paprika, Tomaten und Lauchzwiebeln klein schneiden und in eine Auflaufform geben (Ich habe etwas zum Bestreuen zurück gehalten)

Hähnchenbrustfilets waschen und mit dem Pesto bestreichen. Dann die Filets mehrfach vorsichtig abschmeiden (nicht durchschneiden!) und mit dem in kleine Scheiben geschnittenen Mozzarella füllen. Mit dem restlichen Pesto bestreuen.

Bei 180°C (Umluft) im Ofen ca 30 Minuten garen.

Eine Portion von 200g hat ca. 381 kcal und 43g Fett

Category

1. GeflÃ¼gel

Date Created

MÃ¤rz 2, 2024

Author

jeanny

default watermark