



Überbackenes Mozzarella-Huhn

mit Melanzani und Tomaten



30-40min



4 Personen

Wir versetzen euch heute direkt bis nach Italien mit diesem leichten und besonders zarten Hühnermedaillons. Für den mediterranen Twist sorgen geschmacksintensive Gewürze, frische Kräuter, eine fruchtige Tomatensauce und im Backrohr gegarte Melanzani. Getoppt wird das Ganze mit einer leckeren Schicht aus italienischem Mozzarella. Dieses Gericht ist nicht nur lecker, sondern obendrein auch noch s...

Was du von uns bekommst

- Hühnerbrust
- Melanzani
- gewürfelte Tomaten
- Zwiebel
- scharfe Gemüsemischung
- frische Petersilie
- Knoblauchzehe
- Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 515.0kcal, Fett 29.3g, Eiweiß 40.6g, Kohlenhydrate 19.1g



1. Gemüse vorbereiten

Das Backrohr auf 210°C Ober-Unterhitze vorheizen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, dann beides fein hacken. **Melanzanistrunk** abschneiden, dann in 1cm dicke Scheiben schneiden.



2. Fleisch marinieren

Hühnerfleisch in 2cm dicke Medaillons schneiden. Dann das **Fleisch** mit 2EL Öl, **2EL der Gewürzmischung** und etwas Salz marinieren.



3. Melanzani rösten

Melanzani mit 2EL Öl, Salz und der **übrigen Gewürzmischung** einreiben, auf dem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und insgesamt ca. 20-25Min. im Rohr rösten.



4. Fleisch braten

Inzwischen eine große Pfanne hoch erhitzen und die **Hühnerstücke** darin von jeder Seite ca. 2Min. scharf anbraten. **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und die Pfanne mit den **Tomaten** ablöschen und einen Hühnersuppenwürfel darin auflösen, dann mit der **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** darin 5Min. köcheln. **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Huhn in das Rohr geben

Das **Huhn** in eine Auflaufform verteilen und mit der **Sauce** übergießen. Das **Huhn** sollte dabei nicht von der **Sauce** überdeckt werden. Neben der **Melanzani** für ca. 10-15Min. im Rohr zuende garen.



6. Mit Mozzarella überbacken

Mozzarella in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden und ca. 5Min. vor Garende auf den **Hühnermedaillons** verteilen. **Petersilie** ohne Stiele grob hacken und vor dem Servieren über das **Huhn** und die **Sauce** streuen. **Melanzani** dazu servieren.