



Hähnchen-Bruschetta

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Schalotten
- 500 g Tomaten
- 1 EL weißer Aceto Balsamico
- 0,5 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer a.d. Mühle
- 6 Stängel Basilikum
- 3 Slightly heaped teaspoons Thymian
- etwas Crema di Balsamico
- 3 TL Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen. In einer Schüssel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln mit der Hälfte des Olivenöls verrühren. Das Fleisch darin marinieren.
3. Hähnchenbrustfilet in eine Auflaufform legen und im Backofen je nach Dicke ca. 20-25 Min. garen.
4. Schalotten in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken
5. Tomaten, Schalotten und Kräuter mit der anderen Hälfte des Olivenöls, Balsamico sowie Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.
6. Hähnchenbrust aus dem Ofen nehmen und anrichten. Tomatensalat darauf geben und mit Crema di Balsamico und Parmesan garniert servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	433 kcal
Fett	20 g
Protein	52 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen