



Tomate - Mozzarella - Hähnchen mit Krokette

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 40 min
Zubehör: Grundset

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilets
Salz & Pfeffer
einige Cocktailtomaten
2 Kugeln Mozzarella
2 Becher Kräuter- Crème fraîche
60 g Tomatenmark
40 g Speisestärke

Krokette, angetaut



Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Krokette auf dem Zauberstein verteilen.

Kräuter-Crème fraîche, Tomatenmark und Speisestärke verrühren und auf den Boden der Ofenhexe gleichmäßig verstreichen.

Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen, waagrecht halbieren und von beiden Seiten salzen & pfeffern.
Auf der Soße verteilen.

Cocktailtomaten waschen, halbieren und auf dem Fleisch verteilen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Tomaten verteilen.

Zauberstein mit den Krokette als Deckel auflegen und alles im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30-35 min garen.

Deckel mit den Krokette abnehmen und beiseite stellen.

Backofen auf Grillstufe stellen und Fleisch ohne Deckel weitere 5-10 min garen, bis der Mozzarella braun wird.

