

Überbackene Hähnchenschnitzel in Tomatensoße

Hähnchenbrust mit Tomaten, Käse und Kräuterstreuseln

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 20 x 30 cm, Inhalt etwa 2,5 l):

Hähnchen:

etwa 800 g Hähnchenbrustfilet
etwa ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL gehackter Thymian
2 EL Olivenöl

Tomatensoße:

800 g Tomatensoße mit Kräutern
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Kräuterstreusel:

etwa 30 g gehackte Petersilie
3 EL Semmelbrösel (Paniermehl)
1 - 2 EL Olivenöl
Salz

Belag:

etwa 4 - 5 Scheiben dünne
Käsescheiben (z. B. Cheddar, Gouda,
Schafskäse)

1 Vorbereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 5 cm gleich große Stücke schneiden. Öl mit Salz, Pfeffer und Thymian verrühren. Hähnchenfleisch damit bedecken und etwa 15 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Tomatensoße:

Tomaten aus der Dose mit Crème légère verrühren und mit Salz, Pfeffer etwas würzen. Soße in die Auflaufform geben. Hähnchenstücke nebeneinander darauf verteilen.



3 Kräuterstreusel:

Petersilie mit Semmelbröseln, Öl und Salz mit einem Schneebesen zu feinen Streuseln verrühren und auf der Hälfte der Hähnchenstücke verteilen. Übrige Hähnchenfilets mit Käsescheiben belegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Baguette oder Reis.

