

Rezept

Gratinierte Hühnerbrüstchen

Ein Rezept von Gratinierte Hühnerbrüstchen, am 09.06.2026

Zutaten

4 einfache Hühnerbrüste (je ca. 180 g)	600 g Tomaten
1 EL Pesto (aus dem Glas)	Salz
Pfeffer	50 g schwarze Oliven mit Stein
2 Knoblauchzehen	2 Frühlingszwiebeln
250 g Mozzarella	2 EL Olivenöl
2 EL Pinienkerne	4 kleine Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. An jeder Hühnerbrust an einer Seite jeweils eine Tasche einschneiden. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein würfeln. 2 EL Tomatenfleisch mit dem Pesto verrühren, salzen, pfeffern und in die Hühnerbrüstchen füllen. Mit Holzspießchen verschließen. Hühnerbrüste außen salzen und pfeffern.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Olivenfleisch von den Steinen abschneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem zarten Grün in Ringe schneiden. Oliven, Knoblauch und Zwiebelringe mit den übrigen Tomaten in der Backform verrühren, salzen und pfeffern.
3. Die Hühnerbrüste auf die Tomaten setzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Mit Öl beträufeln und mit Pinienkernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen.