

Rezept

Hähnchen aus dem Ofen

Ein Rezept von Hähnchen aus dem Ofen, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Hähnchenbrustfilet	Salz
Pfeffer	60 g Oliven (ohne Stein)
1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt)	1/2 Bund ½ Bund Petersilie
1/2 Bund ½ Bund Basilikum	125 g Mozzarella
Auflaufform	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet in 5 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Oliven in kleine Stücke schneiden, mit den Tomaten in der Auflaufform mischen.

3. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer unter die Tomatensauce mischen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

5. Die gewürzten Hähnchenstücke auf die Tomatensauce setzen und mit den Mozzarellascheiben belegen.

6. Das Hähnchen auf Tomatensauce im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. überbacken. Falls der Mozzarella zu schnell zu braun werden sollte, rechtzeitig ein Stück Alufolie über die Auflaufform legen, damit nichts verbrennt. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.