

Rezept

# Hähnchen auf Gemüsegratin

Ein Rezept von Hähnchen auf Gemüsegratin, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> kleine junge Zucchini	<b>2</b> Fleischtomaten
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Hähnchenbrustfilets (je etwa 170 g)
<b>1 großes Bund</b> Petersilie	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2 EL</b> entsteinte grüne Oliven
<b>1 EL</b> Kapern	<b>1</b> getrocknete Chilischote

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).

---

2. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig ausschneiden. Tomaten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

---

3. Zucchini und Tomaten lagenweise in eine große flache Form oder in vier kleine Portionsförmchen (alles ofentauglich) einschichten. Salzen, pfeffern und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

---

4. Die Hähnchenbrustfilets der Länge nach halbieren, salzen und pfeffern. Nebeneinander auf das Gemüse legen.

---

5. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls grob schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, 2 EL Saft auspressen. Alles mit Oliven, Kapern, Chili und restlichem Öl mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

---

6. Die Petersilienmischung mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Filets verteilen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen.