

Rezept

# Zucchiniblech mit Hühnerbrust

Ein Rezept von Zucchiniblech mit Hühnerbrust, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> große Zucchini	<b>400 g</b> Strauchtomaten (oder Cherrystrauchtomaten)
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>1 Zweig</b> Thymian
<b>2</b> Hähnchenbrüste mit Haut (à ca. 00 g)	Salz
Pfeffer	<b>4 EL</b> Tahin (Sesampaste aus dem Reformhaus)
<b>4 EL</b> Rapsöl für das Backblech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Zucchini und Tomaten waschen. Zucchini putzen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben hobeln. Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Tomatenhälften in Viertel schneiden. Oder Cherrystrauchtomaten mit Grün waschen und mit einer Gabel einstechen.
2. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Hähnchenbrüste halbieren, salzen, pfeffern und gleichmäßig mit Tahin bestreichen.
3. Ein tiefes Backblech mit dem Öl einfetten. Zucchinis Scheiben, Tomaten und Kräuter darauf verteilen. Das Fleisch daraufgeben und etwas unter das Gemüse schieben. Im Backofen (Mitte) bei 200° (Umluft, ohne Vorheizen) in ca. 30 Min. garen. Herausnehmen kräftig salzen, pfeffern und servieren. Dazu passen Roggenvollkornbrot, Kartoffeln oder Reis.