



## Rezept: überbackene Tomate-Mozzarella Hähnchensteaks

Für 8-10 Portionen braucht ihr:

2 Packungen Hähnchen-Ministeaks  
4 Tomaten  
2 Kugeln Mozzarella  
ca. 20 Basilikumblätter

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Kräuter der Provence zum Würzen  
Olivenöl zum Anbraten und zum Backen

### Und so geht's:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen und Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen.
2. Das Fleisch auf einem Brettchen ausbreiten, ggf. mit einem Küchenrollenpapier abtupfen und mit der Hand platt drücken.  
Von beiden Seiten ausreichend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kräutern der Provence würzen.
3. Währenddessen die Tomaten und die Mozzarella-Kugeln in Scheiben schneiden.
4. Das Fleisch kurz in 3-4 EL Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten. Anschließend auf dem Backblech verteilen und jedes Stück Fleisch mit einer Tomaten- und einer Mozzarellascheibe belegen.
5. Die Fleischstücke ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen lassen bis der Mozzarella zerlaufen ist.
6. Anschließend jedes Stück Fleisch mit einem Basilikumblatt garnieren.

Guten Appetit!