

Italy-Style

Zutaten

Pesto-Hähnchen

- 2 Hähnchen-Brustfilet
- 3-4 TL Pesto

Hot-Tomate-Mozzarella

- 2 Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- Salz&Pfeffer
- Italienische Kräuter

Tomaten-Gnocchi

- 400g Gnocchi
- 1EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Salz&Pfeffer

Mediterranes Gemüse

- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Zucchini
- 1 Paprikaschote
- Salz&Pfeffer
- Italienische Kräuter
- 1EL Olivenöl
- Optional 1 Knoblauchzehe gepresst

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für das Pesto-Hähnchen, das Hähnchen von allen Seiten mit Pesto bestreichen und in ein Fach der Mini-Kastenform legen.
3. Für die Tomaten-Gnocchi alle Zutaten mischen und in ein Fach der Mini-Kastenform füllen.
4. Für das Hot-Tomate-Mozzarella, die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden und in ein Fach der Mini-Kastenform stellen und mit den Gewürzen würzen.
5. Für das Mediterrane-Gemüse, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprikaschote entkernen und in Streifen schneiden. Zucchini würfeln. Gemüse mit Olivenöl & Gewürzen mischen, dann in ein Fach der Mini-Kastenform füllen. Kann ruhig etwas überstehen, da Gemüse beim Garen zusammenfällt.
6. Fertig gefüllte Mini-Kastenform in den Backofen geben und bei 200 °C 35 Minuten backen. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.



Feelpampered
Tobias Kerler



Leicht



Menü für
2-4 Personen



Ca. 10 Minuten Zubereitung
Ca. 35 Minuten Backen



Mini Kastenform