

Hühnerschnitzel mit Mozzarella überbacken

Die überbackenen Hühnerschnitzel mit Mozzarella sind ein einfaches Ofengericht, das in nur 30 Minuten auf dem Tisch steht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerschnitzel
2 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Tomaten
0.5 Stk.	Paprika
1 TL	Oregano getrocknet
2 Zweige	Basilikum frisch

Zubereitung

1. Für die **Hühnerschnitzel mit Mozzarella überbacken**, die Tomaten, Paprika und Mozzarella in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den frischen Basilikum grob hacken und beiseite stellen.
2. In einer ofenfesten Pfanne die Butter erhitzen und die Hühnerschnitzel von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie eine leichte Bräunung haben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
3. Die angebratenen Schnitzel abwechselnd mit [Tomaten](#)-, Paprika- und Mozzarella-Scheiben belegen, leicht überlappend anordnen und mit Oregano und Basilikum bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 15 Minuten überbacken, bis der Mozzarella zart geschmolzen ist.

Tipp

Das köstliche Gericht gelingt natürlich auch mit Putenschnitzel und überbackenen Tomaten-Mozzarella!