

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	<u>Butter</u>
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	<u>Tomaten</u>
0.5 Stk.	<u>Paprika</u>
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 <u>Tomaten</u>-, 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!