



DAS REZEPT VOM MONTAG, 02.11.2009

Gratinierte Pouletbrüstchen



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 4 Pouletbrüstchen
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Cocktail-Crevetten
- 8 Cherrytomaten
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Mozzarella

Zubereitung

1. Pouletbrüstchen in einer beschichteten Bratpfanne in wenig heißem Öl beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, in eine Gratinform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Crevetten auf den Pouletbrüstchen verteilen, Cherry-Tomaten in Scheiben schneiden, Basilikumblättchen vom Zweig zupfen, beides darauf legen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden, darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 12 Min. überbacken.

Dazu passt: Reis oder Teigwaren.

Nährwerte pro Person

1170 kJ | 280 kcal | Fett: 12 g | Eiweiss: 38 g | Kohlenhydrate: 5 g

[Alle Speisen](#)
[Rezepte suchen »](#)

Content by **saisonküche**



DAS REZEPT VOM MONTAG, 07.12.2009

Miesmuscheln mit Speck

[Rezept lesen](#)


DAS REZEPT VOM SONNTAG, 06.12.2009

Kartoffelgratin mit Lauch

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 05.12.2009
Rindsfilet unter der Pilzhaube
[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM FREITAG, 04.12.2009
Nudeln mit Gemüse aus dem Wok
[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 03.12.2009
Flammkuchen mit Trutenfleisch
[Rezept lesen](#)