



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](#)