



Pouletschnitzel mit Mozzarella im Zucchini-Mantel

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Braten: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Pouletschnitzel:

4 Pouletbrüstchen,
horizontal eingesschnitten
1-2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
150 g Mozzarella, in Scheiben
geschnitten
8 Basilikumblätter
300 g grössere Zucchini,
gerüstet, längs in 1-2 mm dicke
Scheiben gehobelt
2 EL Butter, flüssig
¾ TL Zucker
Salz
ca. 500 g Rispen-
Cherrytomaten

1 Poulet: Brüstchen innen und aussen mit Knoblauch und Zitronensaft einreiben, würzen. Mit Mozzarella und je 2 Basilikumblättern füllen. Mit Zucchinistreifen umwickeln, so dass die Enden der Streifen auf die Unterseite zu liegen kommen.

2 Auf die eine Seite des mit Backpapier belegten Bleches legen.

3 Butter, Zucker und Salz mischen. Zucchini-Mantel und Tomaten damit einpinseln.

4 Poulet im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20 Minuten braten. Tomaten in den letzten 12-15 Minuten auf dem Blech neben den Pouletschnitzeln mitbraten.

Dazu passt ein Jogurt-Aïoli: 180 g Jogurt nature, 2 EL Mayonnaise, 1 TL Zitronensaft, 1-2 gepresste Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer verrühren.