

Pouletschnitzel mit Mozzarella im Zucchini-Mantel

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Braten: ca. 20 Minuten

Backpapier für das Blech

Pouletschnitzel:

4 Pouletbrüstchen, horizontal
eingeschnitten

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

$\frac{3}{4}$ TL Zucker

Salz

ca. 500 g Rispfen-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.

INFO

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

