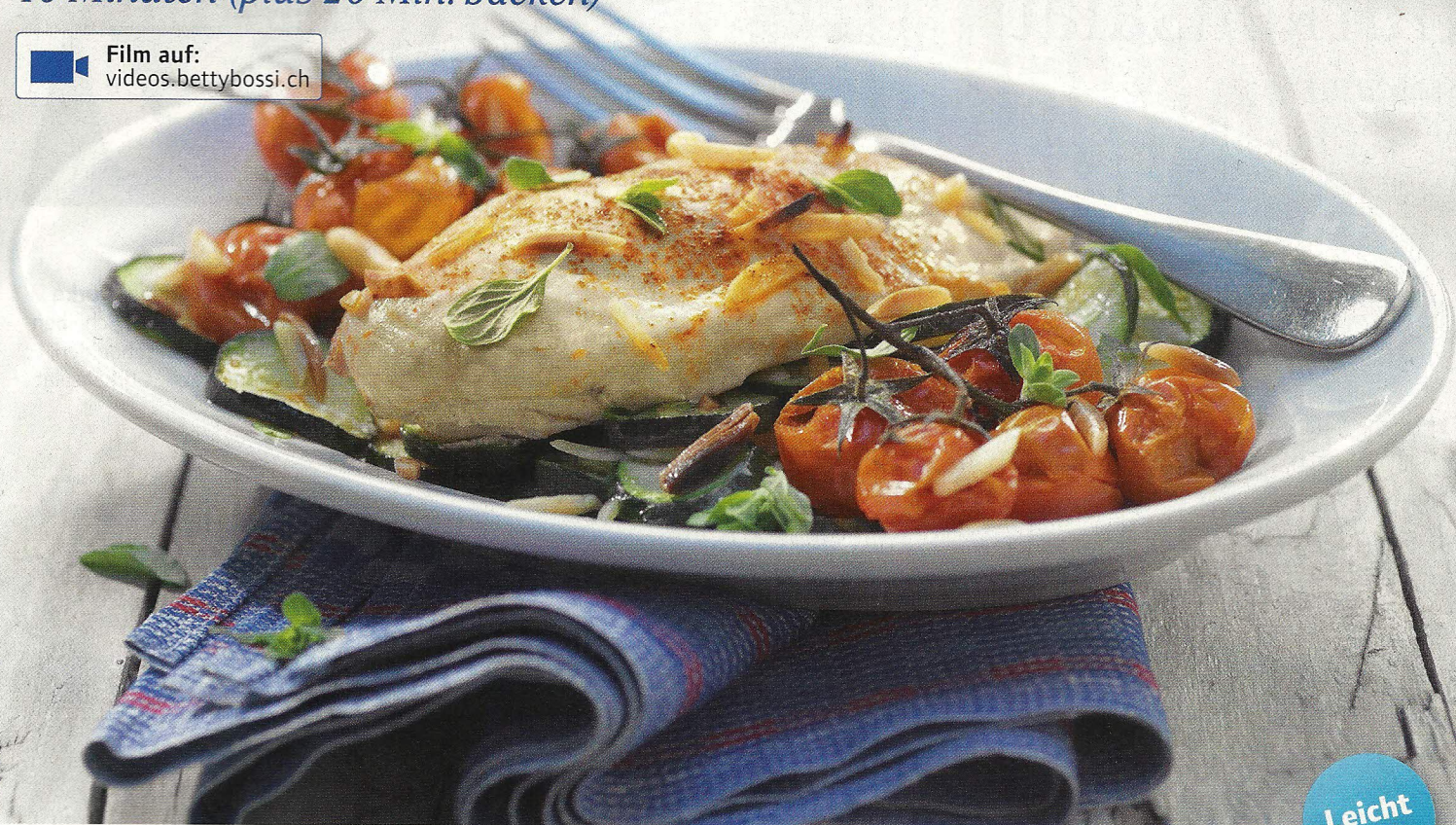


Poulet-Cherry-Blech

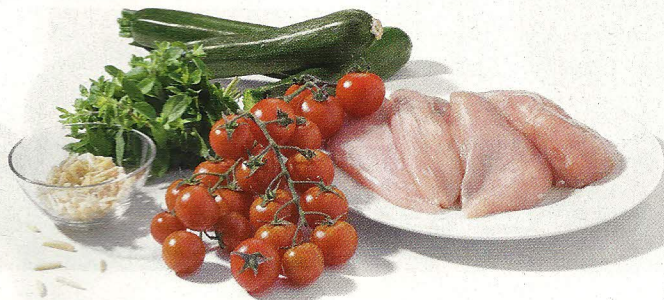
10 Minuten (plus 20 Min. backen)



Film auf:
videos.bettybossi.ch



Leicht



Kochanleitung



1

Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech hobeln. **Pouletbrüstli** salzen, auf die Zucchini verteilen.



2

Tomaten darauflegen, **Mandelstifte** darüberstreuen. **Öl** darübertröpfeln, würzen.



3

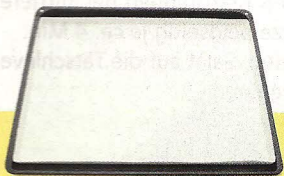
Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen. **Majoranblättchen** darüberstreuen.

Dazu passt: Reis.

Zutaten

- 3 grüne Zucchini
- 4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)
- ½ Teelöffel Salz
- 500 g Cherry-Tomaten am Zweig
- 3 Esslöffel Mandelstifte
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ¼ Teelöffel Salz
- wenig Cayennepfeffer
- 4 Esslöffel Majoranblättchen

Pro Person: 12 g Fett, 40 g Eiweiss, 8 g Kohlenhydrate, 1234 kJ (295 kcal)



BESTELL-TIPP

Die neue **Blechrein-Form** mit Rand und Antihaftbeschichtung schützt das Backblech passgenau und macht dem mühsamen Auskleiden und Reinigen ein Ende. Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website:

www.bettybossi.ch