

Ofenbaguette mit Hähnchen und Pesto

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1 Hähnchenbrust
1 Baguette
100 g bunte Kirschtomaten
120 g geriebener Mozzarella
2 Esslöffel Pesto
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Du hast Feierabend, die neue Staffel deiner Lieblingsserie ist seit heute draußen und du brauchst so schnell wie möglich was Leckeres zu essen? Dann leg als allererstes deine Arbeitstasche ab, schmeiß dich in deine Wohlfühlklamotten und mach dich ran ans Baguette. Mit cremigem Pesto, fruchtigen Tomaten und angebratener Hähnchenbrust belegt, ist dieses mit reichlich Mozzarella überbackene Ofenbaguette nicht nur ein schneller Feierabendgenuss, sondern zugleich der beste Snack für die Couch.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und

Hähnchenstücke 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 -

Tomaten in Scheiben schneiden. Baguette längs halbieren und auf ein Backblech mit der Schnittfläche nach Oben legen. Pesto auf Baguettehälften verstreichen. Mit der Hälfte des Mozzarellas, Tomatenscheiben und Hähnchenstücken belegen. Restlichen Mozzarella darüber vertstreuen und mit restlichen Tomaten und Hähnchenstücken abschließen.

- 3 -

Baguette ca. 10 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse zerlaufen ist.