

Balsamico-Hähnchen, Tomate, Mozzarella, Ofen-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Hühnerbrustfilets, à 200 g	3 festkochende Kartoffeln	1 Fleischtomate
1 Kugel Büffelmozzarella, à 125 g	125 ml Aceto Balsamico	1 EL Oreganoblätter
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	2 EL brauner Zucker
4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rosmarin vom Stiel befreien und zusammen mit etwas Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Kartoffeln in Achtel schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und alles vermengen. Die Kartoffeln anschließend mit der Schale nach unten auf ein Backblech legen und für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Balsamico zusammen mit den Oreganoblättern, dem Zucker und etwas Pfeffer in einer heißen Pfanne vier Minuten andünsten. Die Hühnerfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und ebenfalls in die Pfanne legen. Die Tomate und den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und anschließend auf die Hühnerfilets schichten. Die Basilikumblätter vom Stiel abzupfen. Die Filets mit ein paar Basilikumblättern belegen und etwas Olivenöl darüber träufeln. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Balsamico-Hähnchen mit Tomate, Mozzarella und Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 27. März 2014