



DINNER FOR TWO

ITALIENISCH

Backofen: 200° C Ober-/Unterhitze
Zeit: ca. 35 min
Zubehör: Mini Kastenform "Tobi"

Zutaten:

Pesto-Hähnchen

2 Hähnchenbrustfilets
4 TL Basilikumpesto

Tomate-Mozzarella

2 Tomaten
1 Kugel Mozzarella
ital. Kräutersalz (Edelschmaus)

Tomaten-Gnocchi

400 g Mini-Kartoffel-Gnocchi (Kühlregal)
1 EL Rapsöl
2 TL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
ital. Kräutersalz (Edelschmaus)

Mediterranes Gemüse

1 Schalotte
1/2 kleine Zucchini
1 Paprika
1 EL Olivenöl
1/2 TL Knoblauchpulver
ital. Kräutersalz (Edelschmaus)

Zubereitung:

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenbrustfilets trockentupfen, von allen Seiten mit Basilikumpesto großzügig einstreichen und in eine Mulde der Mini Kastenform "Tobi" legen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
Beides abwechselnd in eine Mulde stellen und würzen.

Für die Tomaten-Gnocchi alle Zutaten mischen und in die dritte Mulde füllen.

Für das mediterrane Gemüse Schalotte schälen und würfeln.
Zucchini waschen und in Stücke schneiden.
Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
Gemüse mit Öl und Gewürzen in der 1. Nixe mischen und alles in die letzte Mulde des "Tobi" füllen.

Mini Kastenform auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen geben und alles ca. 35 min garen.

