

# Mit Mozzarella überbackene Pouletschnitzel

**Beilage: selber gemachte Spätzli**



*Für 4 Personen*

- 500-600g Pouletbrustfilet-Streifen
  - Olivenöl
  - 2 Tomaten, in Schnitze geschnitten, entkernt
  - 300g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
  - Italienische Kräutermischung
  - Salz, Pfeffer
1. *etwas Olivenöl in eine Gratinform geben, rohes Poulet in die Form legen, Fleisch würzen und alles mischen*
  2. *Poulet jetzt abwechslungsweise mit Mozzarella und Tomaten belegen (wie im Bild)*
  3. *dann nochmals würzen mit Salz, Pfeffer, Kräutern (genug viel)*
  4. *In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen*