

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*