



Chicken Margherita



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 3 Personen

2	kleine Knoblauchzehen
750 g	kleine Tomaten
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
600 g	Hühnerbrust (3 Stk. à 180-200g)
1 TL	italienische Gewürzmischung
3 Scheiben	 Rupp Cheddar Chili

Zubereitung

- 1 Den Knoblauch schälen und mit dem Messer hacken. Die Tomaten gründlich waschen, abtrocknen und halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten und den Knoblauch in die Pfanne geben, würzen und bei mittlerer Herdstufe anbraten bis sie beginnen leicht zu verfallen. Die Hitze auf die letzte Herdstufe reduzieren.
- 2 Die Hühnerbrüste mit Küchenkrepp trocken tupfen und von allen Seiten mit den Gewürzen einreiben. Das restliche Öl in einer separaten Pfanne erhitzen und die Hühnerbrüste von allen Seiten anbraten bis sie goldbraun sind. Die Hühnerbrüste zu den Tomaten in die Pfanne geben.
- 3 Die Käsescheiben in der Mitte falten und der Länge nach auf den Hühnerbrüsten verteilen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und die Herdhitze erhöhen.
- 4 Alles für weitere 5-6 Minuten durchziehen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Die fertigen Hühnerbrüste mit den Tomaten auf Tellern verteilen und mit Basilikum garnieren.