

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Filet-Stückchen Italian Style Hähnchen Art

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Glas (340 ml) geröstete Paprika

4 EL Öl

2 EL Tomatenmark

2 Dosen (425 ml) stückige Tomaten

2 EL heller Balsamico-Essig

1/2 TL getrockneter Basilikum oder Thymian

1 TL getrockneter Oregano

Salz

Pfeffer

Zucker

2 EL Semmelbrösel

75 g geriebener Parmesan

evtl. Kräuter zum Garnieren (z. B. Thymian)



Versuche doch mal unsere Filetstücke al forno mit marinierten Filet-Stückchen. Eine leckere und ausgefallene Variante, nicht nur für Vegetarier!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Paprika gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Minuten andünsten. Tomatenmark zufügen und kurz darin anschwitzen. Paprika und Dosentomaten zufügen und aufkochen. Essig, Basilikum oder Thymian, 1/2 TL Oregano, Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln.

2. Zubereitung Filet-Stückchen

Inzwischen 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style darin nach Packungsanweisung zubereiten. Semmelbrösel, Parmesan und 1/2 TL Oregano mischen.

3. Es kann angerichtet werden!

Tomatensoße in eine Auflaufform füllen. Garden Gourmet Filet-Stückchen Italian Style darauf verteilen. Die Käse-Kräutermischung darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) ca. 20 Minuten goldbraun überbacken. Evtl. garnieren. Dazu schmecken Orecchiette-Nudeln.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE