

ZUTATEN **4 PORTIONEN** **50 MIN**

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**