



QUICK & EASY BROT PIZZA

(16 Stücke)

ZUTATEN:

2 FairMast Hähnchenbrustfilets
1 EL Pflanzenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 Tomaten
400 g Mozzarella
200 g Creme fraîche
100 g passierte Tomaten
1 EL gehackter Basilikum
1/2 TL Zucker
1 Fladenbrot
70 g Rucola
1 EL Olivenöl
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL Honig

FERTIG IN: 30 MINUTEN

Davon aktiv: 25 Minuten

Pro Stück: kJ/kcal: 854/205

EW: 13,3 g, F: 10,1 g, KH: 14,2 g, BE: 1,0



ZUBEREITUNG:

1. FairMast Hähnchenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden und in erhitztem Öl ca. 1 Minute von jeder Seite anbraten, salzen und pfeffern und beiseite stellen. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und Tomaten mit Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Creme fraîche, passierte Tomaten und Basilikum verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Fladenbrot waagrecht halbieren und mit Tomaten-Creme bestreichen. Brote in je 2 Hälften schneiden und Brothälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, so dass die runden Seiten zur Mitte zeigen. Brote mit Mozzarella, beiseite gestelltem FairMast Hähnchenbrustfilet und Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 8–10 Minuten backen.
3. Rucola waschen und putzen. Öl, Essig, und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rucola damit marinieren. Brotpizza-Hälften mit Rucola belegen, in insgesamt 16 Stücke schneiden und servieren.