

Fächer-Hähnchen, Tomate, Mozzarella, Basilikum-Bandnudeln

Für vier Portionen

4 Hähnchenbrüste	Salz, schwarzer Pfeffer	2 Roma-Tomaten
1 Büffelmozzarella	2 EL Olivenöl	300 g Bandnudeln
Salz	1 Bund Basilikum	50 ml Olivenöl
50 g Parmesan		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrüste auf der Oberseite im Abstand von etwa ein bis zwei Zentimeter tief einschneiden. Die Tomaten waschen, den Blütenansatz ausschneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd Tomaten- und Mozzarellascheiben in das Fleisch stecken. Das vorbereitete Fleisch auf ein Backblech legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen.

Anschließend den Grill (circa 230 Grad) zuschalten und das Fleisch kurz unter Aufsicht gratinieren. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Einen Teelöffel Salz zugeben und die Bandnudeln darin bissfest garen.

In der Zwischenzeit das Basilikum abbrausen und trockentupfen. Einige Blätter zum Anrichten aufbewahren. Das restliche Basilikum zusammen mit dem Olivenöl in einem Zerkleinerer zu einer feinen Paste mixen. Zwei bis drei Esslöffel Nudelwasser mit zugeben. Das Basilikumöl mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bandnudeln abgießen und das Basilikumöl unterheben. Die Hähnchen auf den Bandnudeln anrichten und mit den restlichen Basilikumblättern belegen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und gehobeltem Parmesan bestreuen

Horst Lichter am 16. April 2016