

## Hähnchenfilet Toskana mit Tomatenreis (2 Personen)

2	Tomaten in Scheiben schneiden
150 gr	Mozzarella in Streifen schneiden
1 EL	Basilikum in Streifen schneiden
400 gr	Pouletfilet
1	Zwiebel würfeln
1	Knoblauchzehe würfeln
3 EL	Öl
3 EL	Tomatenmark
1 Dose	Pellati
1 TL	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer
	Italienische Kräutermischung
250 gr	Reis
2 ½ EL	Rotes Pesto
100 gr	Frischkäse

### ZUBEREITUNG

1. 1 EL Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
2. 2 EL Tomatenmark kurz mitdünsten
3. Pellati hinzugeben und 2.5 dl Wasser hinzugeben und aufkochen  
Gemüsebouillon begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann ca. 25 Min. köcheln lassen. Am Schluss den Frischkäse in die Sauce rühren und abschmecken.
4. 1 EL Tomatenmark in einer Pfanne anschwitzen. Mit ½ L Wasser ablöschen, salzen, aufkochen und Reis darin kochen (15 Min.)
5. Poulet in Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken. Mit Pesto bestreichen, Tomaten, Basilikum und Mozzarella darüber verteilen.
6. Im Backofen ca. 5 Min. überbacken