Pollo Pomodoro e Mozzarella – Mozzarella-Hähnchen mit Polenta

Original italienisch in deiner cucina nachgekocht

Leicht | 4 Portionen | 45 min.

Dieses italienische Mozzarella-Hähnchen aus dem Ofen wird mit cremiger Polenta serviert, ist besonders lecker und von keinem italienischen Speisezettel wegzudenken. Denn das Rezept verbindet gleich zwei Klassiker der original italienischen Küche: Tomaten und Polenta. Die beiden Zutaten werden nicht nur direkt in Italien angebaut und hergestellt, sondern sind auch Grundzutaten vieler italienischer Rezepte. Durch den Duft der italienischen Kräuter holst du dir beim Nachkochen die Lebensfreude Italiens direkt in deine Küche.

Zutaten

4 Stück Hähnchenbrust

2 Stück Mozzarella

2 Dosen ORO di Parma stückige Tomaten

1 TL Paprikapulver edelsüß

6 EL Olivenöl

3 Möhren

1 große Gemüsezwiebel

Salz und Pfeffer

ein paar Zweige frischer Oregano

½ Bund Basilikum

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

200 g Maisgrieß (Polenta)

350 ml Gemüsebrühe

350 ml Milch

70 g Butter

70 g Parmesan

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Paprikapulver edelsüß, Salz und Pfeffer, Olivenöl, Zwiebel, Möhren

Als Erstes bereitest du die Marinade vor, mit der das Hähnchen gefüllt wird. Dafür schneidest du den Knoblauch in feine Stücke. Die Basilikum-, Rosmarin- und Oreganoblätter hackst du ebenfalls klein und gibst sie mit dem Knoblauch in eine kleine Schale. Zusammen mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengst du die Kräuter zu einer würzigen Marinade. Diese brauchst du gleich zum Befüllen der Hähnchenbrust. Als Nächstes schneidest du die Zwiebel und Möhren in feine Streifen und legst diese noch mal kurz zur Seite. Danach kannst du den Backofen schon auf 180 °C vorheizen.

Schritt 2: Das Mozzarella-Hähnchen

Zutaten: Hähnchenbrust, Mozzarella, ORO di Parma stückige Tomaten, Olivenöl, Zwiebel und Möhren

Damit die Hähnchenbrust später richtig aromatisch schmeckt, schneidest du sie einmal vorsichtig der Länge nach auf und füllst sie mit der vorbereiteten Kräutermarinade. Als Nächstes erhitzt du etwas Olivenöl in einer hohen Pfanne und brätst die gefüllte Hähnchenbrust darin von beiden Seiten goldbraun an. Wenn das Hähnchen eine schöne Farbe hat, gibst du die zuvor geschnittenen Zwiebeln und Möhrenscheiben mit in die Pfanne. Das Hähnchen und das Gemüse werden dann von den stückigen Tomaten in der Pfanne ergänzt. Nachdem du alles mit Salz und Pfeffer verfeinert hast, duftet es in deiner Küche schon fantastisch. Jetzt braucht es nicht mehr viele Arbeitsschritte, bis serviert werden kann. Wenn die Tomaten kochen, nimmst du die Pfanne vom Herd und toppst das Hähnchen mit dem Mozzarella. Dann gibst du alles in den heißen Ofen und lässt es für ca. 15–20 Minuten fertig garen.

Schritt 3: Die Polenta

Zutaten: Polenta, Milch, Gemüsebrühe, Butter und Parmesan

Für die super cremige Polenta gibst du die Gemüsebrühe und Milch zusammen in einen Topf und kochst sie auf mittlerer Stufe auf. Sobald es kocht, stellst du die Temperatur runter und rührst die Polenta unter – nur so entsteht die typisch seidige Konsistenz. Um die Polenta noch cremiger zu machen, gibst du im Anschluss die Butter nach und nach dazu und verrührst alles zu einer lockeren Polenta. Als Nächstes reibst du den Parmesan direkt in die fast fertige Polenta. Das verleiht dem Ganzen einen fein-würzigen Geschmack.

Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Basilikumblatt, die Polenta und das Mozzarella-Hähnchen aus dem Ofen

Endlich kann serviert werden! Dafür kombinierst du die Polenta und das Mozzarella-Hähnchen auf den Tellern und garnierst alles mit frischem Basilikum. Fertig ist das leckerste Mozzarella-Hähnchen. Bene allora, buon appetito!

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte