Mit Protinella überbackenes Hähnchen

> 30 Min. Normal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl anbraten. Alle Gewürze, Tomaten aus der Dose und Wasser hinzu geben und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Hälfte der Tomatensoße in eine Auflaufform gießen. Hähnchenstücke hineinlegen und den Rest der Soße darüber gießen.
5. 20 Minuten backen. GOLDSTEIG Protinellascheiben auf die Hähnchenstücke legen und weitere 5 Minuten backen.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 750 ml Tomatenstücke aus der Dose
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1 Packung GOLDSTEIG Protinella, in Scheiben
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 EL Olivenöl
- Frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen, zerkleinert
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 60 ml Wasser