



## Hähnchen Hasselback

**Gesamtzeit:** 0:35    **Zubereitungsdauer:** 0:10    **Garzeit:** 0:25    **Portion(en):** 1    **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- 200 g **Hähnchenbrustfilet, roh**
- 1 Stück **Tomaten, frisch**
- ½ Kugel(n) **Mozzarella, 20% Fett i. Tr./light**
- 2 Zweig(e) **Basilikum**
- 1 Prise(n) **Jodsalz**
- 1 Prise(n) **Pfeffer**
- 1 TL **Italienische Kräuter**
- 1 TL **Olivenöl**
- 200 g **Cocktailtomaten, gelb, rot, orange**
- 1 Portionspackung(en) **Weight Watchers Balsamic Dressing**



### Anleitung

Backofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen.

Hähnchenbrustfilet ca. sechsmal quer ein-, aber nicht durchschneiden und in eine Auflaufform geben. Tomate und Mozzarella in 6 Scheiben schneiden. Geflügeltaschen mit jeweils einer Scheibe Mozzarella und Tomate und 1 Blatt Basilikum füllen. Hähnchen mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen und Öl darüberträufeln. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten garen.

Cocktailtomaten halbieren, restliches Basilikum hacken und mit WW Dressing vermischen. Tomatensalat zum Hähnchen servieren.



