Hühnerbrust mit Senfkruste im Tomaten-Zwiebelbett bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 große Dose Tomaten, 1 Gemüsezwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 50 gr entsteinte Oliven (grün), 50 gr Senf, 1 Esslöffel Mayonnaise, 62,5 gr Mandelblättchen, 4 Hühnerbrüste, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Gemüsezwiebeln abziehen und grob schneidenKnoblauch schälen und fein hackenOliven entsteinen und halbierenAuflaufform fettenBackofen kurz vorheizen

Die Zubereitung:

Die Tomaten, Gemüsezwiebeln, Knoblauchzehen sowie die grünen Oliven mit Salz, Paprika und Pfeffer vermischen und gut würzen.Alles in eine gefettete Auflaufform geben. Den Senf mit der Mayonnaise und den Mandeln zu einer cremigen Masse vermischen. Diese auf die Hühnerbrüste streichen und auf das Tomaten-/Zwiebelbett setzen. Bei 200°C ca. 30 Minuten im Backofen backen. TIPP:Unter die Senfcreme noch etwas Mozarella mengen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de