



Ofenhähnchen mediterrane Art

mit Auberginen, Tomaten und weißen Bohnen



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt's etwas aus dem Ofen - und zwar ein sehr leckeres Gericht mit Hähnchenbrustfilet, Bohnen und Gemüse, das stark an die Mittelmeerküche erinnert. Und wer hätte es gedacht: Es kommt ganz ohne Nudeln, Kartoffeln oder eine ähnliche Komponente aus. Doch keine Sorge, hier geht niemand hungrig ins Bett! Das Hähnchen, die weißen Bohnen und die Aubergine machen nämlich genauso satt und zufrieden.

Was du von uns bekommst

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 3 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 große Auberginen
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 34.9g, Eiweiß 68.3g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trockentupfen und mit 2EL Olivenöl, $\frac{2}{3}$ der **Gewürzmischung** und $\frac{1}{2}$ TL Salz einreiben.



2. Gemüse schneiden

Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** halbieren und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 2Min. anbraten. Die **Auberginen** und die **Zwiebeln** zugeben und 3-4Min. unter gelegentlichem Rühren leicht anbräunen.



4. Gemüse braten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei die **Bohnenflüssigkeit** auffangen. Den Knoblauch und die **restliche Gewürzmischung** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Die **Tomaten**, die **Bohnen** und die $\frac{1}{2}$ der **Bohnenflüssigkeit** unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Backen & servieren

Das **Fleisch** und das **Gemüse** in eine große Auflaufform geben und im Ofen ca. 15Min. backen, bis das **Gemüse** leicht goldbraun und das **Fleisch** gar ist. Das **Ofenhähnchen** nach Geschmack erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



6. Wenn's sein muss ...

Nicht alles, was in eine Auflaufform passt, braucht eine Sahneseauce oder eine Käsekruste. Wer dennoch partout nicht auf Käse verzichten möchte, der kann schnell Abhilfe schaffen: Und zwar mit etwas Feta oder Ziegenfrischkäse, grob zerkrümelt und über das Hähnchen gestreut – ob vor oder nach dem Backen, das bleibt jedem selbst überlassen.