



Hähnchenbrust auf Ratatouille

mit knusprigen Baguettescheiben



ca. 20min



2 Portionen

Heute kommt mediterraner Genuss auf deine Teller. Die saftige Hähnchenbrust thront auf einer aromatischen Ratatouille aus Aubergine, Paprika, Zucchini und feinen Kräutern. Dazu servierst du Baguettescheiben, die den letzten Tropfen der würzigen Sauce aufnehmen. Ein farbenfrohes Gericht mit französischem, aber auch nordafrikanischem Flair dank der leckeren Gewürze, und noch dazu in Windeseile fertig. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 400g Paprika-Zucchini-Gemüsemix
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Toaster
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 32.1g, Kohlenhydrate 61.1g, Eiweiß 38.4g



1. Zutaten schneiden

Die **Aubergine** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



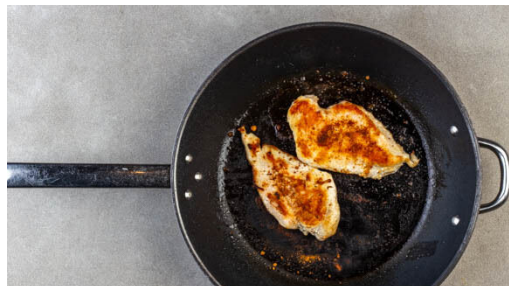
2. Ratatouille ansetzen

Die **Auberginen** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze ca. 1Min. braten, bis sie anfangen, braun zu werden. Den **Gemüsemix** und die **Schalotten** hinzugeben und ca. 3Min. weiterbraten, dann den **Knoblauch** dazugeben. Die **½ des Brühgewürzes** in 150ml warmem Wasser auflösen.



3. Ratatouille fertigstellen

Den **Rosmarin**, den **Thymian** und die **½ des Tomatenmarks** in die Pfanne geben. Die **Brühe** langsam in die Pfanne eingießen und bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen.



4. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch** trocken tupfen und horizontal halbieren, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten. Mit der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz würzen.



5. Baguette rösten

Das **Baguette** in Scheiben schneiden und in einem Toaster rösten.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Die **Kräuterzweige** aus der **Ratatouille** entfernen und die **Ratatouille** ggf. mit Salz nachwürzen. Die **Ratatouille** mit dem **Fleisch** anrichten und mit dem **Baguette** zum Dippen servieren.