

# Hähnchen-Brust mit Ratatouille und Basmati-Reis

## Für zwei Personen

300 g Hähnchenbrust	200 g Basmatireis	1 Auberginen
2 Zucchini	2 rote Paprika	3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	4 Tomaten	50 g Tomatenmark
250 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl	50 ml Pflanzenöl
50 g Ajvar	20 g Kräuter der Provence	20 g Paprika edelsüß
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Gemüsesorten waschen. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen. Die Zucchini und die Aubergine halbieren und in Scheiben schneiden. Die Paprika in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und mitschwenken. Das Ratatouille mit etwas Gemüsefond ablöschen und etwa 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Die Tomaten von ihren Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Tomatenstücke kurz vor Garende zu dem Gemüse geben. Das Gemüse warm halten. Alles mit den Kräutern der Provence würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis in einem Topf mit etwas Pflanzenöl kurz anschwitzen. Wasser zum Reis geben, bis dieser bedeckt ist, und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrust waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz braten, bis es gar ist. Das Ratatouille mit Ajvar und Tomatenmark abschmecken. Die Hähnchenbrust und den fertigen Reis mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten.

Bernd Müller am 31. Juli 2013