

# Gefüllte Puten-Brust mit Ratatouille und Ziegenkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Putentaschen:**

2 Putenschnitzel	1 Rolle franz. Ziegenfrischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	1 TL Lavendelblüten
Meersalz	Olivenöl	

**Für das Ratatouille:**

1 Aubergine	1 kleine Zucchini	1 rote Paprika
200 g geschälte Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 kleine Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	100 ml Fleischfond	100 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 TL Lavendelblüten	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Putentaschen die Kräuter waschen, trocken schütteln und kleinschneiden. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden. In die Putenschnitzel eine Tasche schneiden, mit Meersalz und den Kräutern würzen, mit dem Ziegenkäse füllen und mit Zahnstochern verschließen. In Olivenöl scharf anbraten und für 20 Minuten in den Backofen geben. Eine halbe Aubergine und die Zucchini von den Enden befreien. Die Paprika entkernen. Die Aubergine, die Zucchini und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Zwiebel grob würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und die Zucchini darin anbraten, die Paprika zugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. Alles fünf Minuten anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend das Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen, pfeffern und den Knoblauch, die Kräuter, den Fond und die Tomaten hinzugeben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Das Ratatouille mit den gefüllten Putentaschen auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Bolz am 09. Februar 2015