

Puten-Spieße mit Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Putenspieße:

2 Putenschnitzel, à 120 g	3 Rosmarinzweige	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote	1 kleine gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini
1 kleine Aubergine	2 EL Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsesfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

120 g kleine festk. Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
--------------------------------	--------------------	---------------

Für die Putenspieße:

Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Enden mit einem Messer zu einer Spitz schneiden. Fleisch auf die Rosmarinzweige spießen und in 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und warm stellen.

Für das Ratatouille:

Gemüse waschen, Enden entfernen. Paprika halbieren, Kerne und Strunk entfernen. Aubergine, Zucchini und Paprika in ganz kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen. Gemüswürfel zugeben und unter Wenden anrösten. Dann mit Fond aufgießen und das Tomatenmark einrühren. Ca. 5 Minuten anschwitzen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenspieße mit Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Franz am 15. März 2018