

# Auberginen-Tomaten-Ragout mit knusprigem Hähnchen

## Für 2 Personen:

300 g Hähnchenbrustfilet	1 Aubergine	1 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe	300 ml passierte Tomaten	1 Spur Wasser
2 Eiweiß	2 EL Speisestärke	1 Zitrone
1 Parmesan	1 TL Gewürzmix	1/2 Bund Basilikum

Zunächst eine weiße Zwiebel halbieren und runterschneiden.

Aubergine achteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Eine Pfanne heiß werden lassen und in Olivenöl die Aubergine und die Zwiebeln anbraten.

Den Knoblauch schneiden und mit in die Pfanne geben.

Dann alles würzen, z.B. mit dem Gewürzmix Die Hähnchenbrust in dünne Stücke schneiden.

Nach ca. 4-5 Minuten die passierten Tomaten zu dem Gemüse geben und köcheln lassen (Hitze reduzieren).

Nach einer Weile etwas Wasser hinterhergeben und weiter köcheln lassen.

Eier trennen und Stärke zum Eiweiß geben. Dann alles vermengen und das Hähnchen darin wenden.

Das Hähnchen dann in Rapsöl knusprig braten. Nach 1,5 - 2 Minuten wenden und von der anderen Seite braten.

Basilikum, Salz und Pfeffer mit zu dem Gemüse geben und anrichten. Das Huhn auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Schluss noch mit Salz, Zitrone und Parmesan würzen.

Steffen Henssler am 08. Januar 2021