



Gegrillte Hühnerbrust auf Ratatouille mit Petersilien-Tagliolini und Kräuterpesto

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stk. Hühnerbrust (mit Haut)
- 100 g Butter
- 250 g Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 400 g Tomaten
- 2 kleine Zwiebeln
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1–2 Knoblauchzehen
- Kräuter: 2 Stiele Basilikum, je 3 Stiele Thymian und Oregano, 1–2 Zweige Rosmarin
- 1-2 EL Tomatenmark
- 100-150 ml Gemüsebrühe
- 3–4 EL Olivenöl
- 400 g Tagliolini
- 100 g Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- 200 ml Obers
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einem Topf Obers aufkochen und abschmecken, langsam reduzieren lassen. In einem Messbecher 1 EL Olivenöl mit Petersilie zusammenmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom restlichen Olivenöl und den Kräutern ein Pesto machen.

Für das Ratatouille Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Von einem Zweig Rosmarin die Nadeln abstreifen und fein hacken. Anschließend die Blätter von 2 Stielen Basilikum, 3 Stielen Thymian und 3 Stielen Oregano abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, grob hacken. 3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch, übriges Gemüse, 2 EL Tomatenmark und gehackte Kräuter einrühren und kurz andünsten. 100-150 ml Gemüsebrühe nach und nach bei Bedarf zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

In einer Pfanne die Hühnerbrüste anbraten und in einem vorgeheizten Ofen fertig garen (ca. 180°C, 15 min). In einem Topf mit gesalzenem Wasser die Tagliolini kochen.
Am Ende die Petersilien-Masse und die Obers-Sauce mischen.

Alles auf einem Teller schön anrichten.

Wir wünschen guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!