

# Hühnerbrüstchen mit Ratatouille (4 Portionen)

## Zubereitung:

- 1** die Zwiebel in Streifen schneiden
- 2** die Paprika waschen, entkernen in Streifen schneiden
- 3** Zucchini und Aubergine waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden
- 4** 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das vorbereitete Gemüse zugeben
- 5** Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zugeben, Tomatenmark ebenfalls zugeben
- 6** mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken, mit der Gemüsebrühe aufgießen und den in Würfel geschnittenen Schafskäse unterheben
- 7** die Hähnchenbrustfilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Olivenöl ausbraten

## Zutaten:

- 200 g** Zwiebel
- 200 g** Paprikaschote rot
- 200 g** Paprikaschote gelb
- 250 g** Zucchini
- 200 g** Aubergine
- 1 EL** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehen
- 1 EL** Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Thymian
- 125 ml** Gemüsebrühe
- 50 g** Schafskäse
- 4** Hähnchenbrust à 120 g
- 1 EL** Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

## Rezeptberechnung (pro Portion):

Eiweiß	Fett	KH
35 g	10 g	7 g
BE	kcal	kJ
0	278	1160