

Hähnchen mit Aubergine und Tomaten



Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 kleine Zweige Rosmarin
- 1 rote Paprika
- 1 Aubergine
- 3 Tomaten, in Viertel geschnitten
- 1 Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 200 g Champignons, halbiert
- 1 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml Hühnerbrühe
- 4 EL Weißwein
- 2 dünne Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Paprika und Aubergine in mundgerechte Stücke schneiden und mit Tomaten, Champignons und Zwiebeln auf ein Backblech geben. Mit Öl bestreichen und 1 Stunde garen, bis das Gemüse braun und weich wird. Dabei einmal umrühren. Tomatenmark, Brühe und Wein in einem Messbecher verrühren und zu dem Gemüse geben.

10 Minuten im Ofen eindicken lassen. In der Zwischenzeit die Speckstreifen halbieren. Jedes Hähnchenbrustfilet mit einem Speckstreifen umwickeln; an der Unterseite mit einem Zahnstocher feststecken. Einen Rosmarinzweig unter den Speck schieben. Die Filets in einer leicht geölten beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Deckel schließen und weitere 10-15 Minuten garen. Zahnstocher entfernen.

Zum Servieren Hähnchenbrustfilets auf dem gebackenen Gemüse anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu schmecken Bandnudeln aber auch Reis.