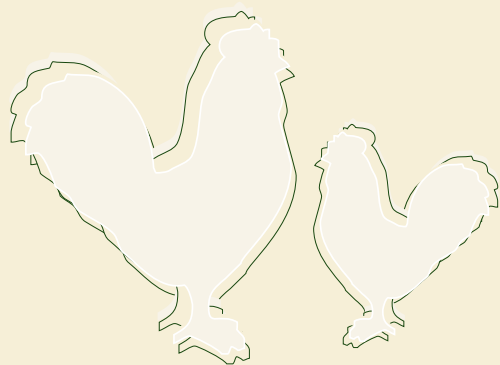


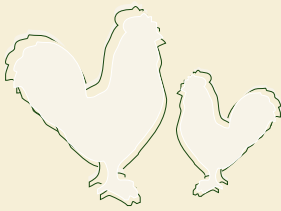


HÄHNCHEN

mit Sommer-Ratatouille



Landgeflügel



HÄHNCHEN

mit Sommer-Ratatouille

Zutaten für 4 Personen:

1	Hähnchen, in Stücke geteilt
1	Zwiebel weiß gewürfelt
2 Stk.	Paprikaschoten rot
400 g	Tomaten
1 Stk.	Zucchini
1	Aubergine frisch
6 EL	Olivener Öl
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 ml	Weißwein
	Salz
	Pfeffer



Zubereitung:

Die rote Zwiebel in Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, und vierteln. Zucchini und Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Hähnchenstücke waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

In einem großen Bräter 2 EL Öl erhitzen und die Hähnchenteile rundherum anbraten.

Gemüse zugeben. Geschälten Knoblauch pressen und hinzufügen. Noch etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem restlichen Öl überträufeln.

Das ganze im Backofen fertig garen (ca. 45 Min.) und zwischendurch mit dem Wein abschmecken.