

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gefüllte Pouletbrust mit Gemüse und Kartoffeln



123rf

mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- In die Pouletbrust seitlich eine Tasche einschneiden
- Mit dem Pfefferkäse füllen und jede Pouletbrust mit 2 Specktranchen umwickeln
- Zucchini, Peperoni und Aubergine waschen und rüsten
- Zucchini in 1 cm dicke Scheiben, Aubergine in 2 cm grosse Würfel und Peperoni in 2 cm grosse Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen
- Thymian und Rosmarin waschen und auf dem Gemüse verteilen, etwas Olivenöl darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen, die Pouletbrüste darauflegen
- Kartoffeln achteln und auf ein separates Backblech geben, ebenfalls mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Im Ofen bei 180 °C in der unteren Hälfte die Kartoffeln 10 Minuten backen, danach das Gemüse und die gefüllten Pouletbrüste zu den Kartoffeln in den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen
- Alles aus dem Ofen nehmen und servieren

Zutaten

4 Stk.	<i>Pouletbrust</i>
120 g	<i>Pfefferfrischkäse</i>
8 Stk.	<i>Specktranchen</i>
1 Stk.	<i>Zucchini</i>
1 Stk.	<i>Aubergine</i>
1 Stk.	<i>Peperoni</i>
5 g	<i>Thymian</i>
5 g	<i>Rosmarin</i>
600 g	<i>Kartoffeln Typ A (festkochend)</i>
	<i>Olivenöl</i>
	<i>Salz, Pfeffer, Paprika</i>