

Pesto-Huhn | Tomaten-Bohnen-Ragout | Kartoffel

(4 Portionen)



Pesto-Huhn:

4 Hühnerbrüste
2 EL Pesto (ich habe Bärlauch-Pesto verwendet)
Salz, Pfeffer
Backpapier
400 g Mini Kartoffeln
Olivenöl

Die Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein großes Blatt Backpapier legen. Die Hühnerbrust mit Pesto marinieren. Das Backpapier oben einschlagen und an den Seiten gut verschließen.

Das Packerl auf ein Blech geben. Die Kartoffeln gut waschen und vierteln. Zum Huhn auf das Blech geben und mit Salz und Olivenöl marinieren. Das Blech mit Huhn und Kartoffeln für ca. 20 - 25 Minuten bei 180 Grad in den Backofen schieben.

Tomaten-Bohnen-Ragout:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen
20 g Olivenöl
400 g gestückelte Tomaten, aus der Dose
30 g Tomatenmark
Frische oder getrocknete Kräuter (Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut)
Salz, Pfeffer
100 g Wasser
500 g gekochte Bohnen

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Ablöschen und die gestückelten Tomaten, Salz, Pfeffer, Wasser und Bohnen zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Anrichten:

Das Bohnenragout anrichten und Huhn und Kartoffeln darauf verteilen. Mit frischen Kräutern und etwas Olivenöl dekorieren.