



Rezept zum optimalen Teller

Geschmorter Pouletschenkel mit Ratatouille, Couscous und Gemüsesuppe



Nährwertangaben pro Portion

Energie	450 kcal
Eiweiss	31 g
Kohlenhydrate	51 g
Fett	14 g

In % der Gesamtenergie

28%
45%
27%



Rezept zum optimalen Teller

Geschmorter Pouletschenkel mit Ratatouille, Couscous und Gemüsesuppe

Für 4 Portionen / Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

Gemüsesuppe:

- 1 Kohlrabi
- 2 grosse Rüebli
- 120 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 2,5 EL Maizena
- 1200 ml Wasser
- Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblätter
- Salz

Pouletschenkel:

- 4 kleine Pouletschenkel vom Schweizer Poulet
- Paprikapulver
- Salz
- 1 EL Olivenöl

Couscous:

- 200 g Couscous trocken
- 2 TL Rapsöl
- Salz
- 2 dl Wasser



Ratatouille:

- 1 mittlere Zwiebel
- 1 kleine Aubergine
- ½ Peperoni
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rosinen
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Kohlrabi und Rüebli für die Suppe schälen und kleinschneiden und zusammen mit den Gewürzen im Wasser weich kochen. Erbsen ganz am Schluss dazugeben, garkochen und alles pürieren. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, Suppe nach Belieben binden und abschmecken.

Paprikapulver und Salz mit 1 EL Olivenöl verrühren. Pouletschenkel damit einstreichen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, Aubergine und Peperoni grob würfeln, Knoblauch schälen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Zutaten mit Rosinen und Rosmarin darin kurz dünsten, mit Bouillon ablöschen und alles in eine flache ofenfeste Form geben. Pouletschenkel darauflegen und alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten garen.

Wasser aufkochen, Couscous begeben und zugedeckt quellen lassen (ca. 5 Minuten). Anschliessend mit Salz und Rapsöl verfeinern.

Pouletschenkel auf Ratatouille mit Couscous anrichten und Gemüsesuppe dazu servieren.