

Zitronenhähnchen mit Ratatouille und Couscous

ZUTATEN (2 Personen):

1	Aubergine
1	Zucchini
2	Tomaten
½	Zwiebel
5 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter der Provence
1	Zitrone
1 ½ EL	Aprikosenkonfitüre
2	Hähnchenbrustfilets
150 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Butter
150 g	Couscous



ZUBEREITUNG

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen

Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten und Zwiebel in große Stücke schneiden und in die Fettpfanne des Ofens geben. Mit Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. 7 Minuten im Olivenöl garen.

Die Zitrone schälen und mit der Zwiebel und der Aprikosenkonfitüre pürieren. Mit Salz und den Kräutern würzen.

Die Hähnchenbrustfilets mit der Marinade bestreichen und aufs Gemüse legen. Im Ofen ca. 25 Minuten garen.

Gemüsebrühe mit der Butter aufkochen. Den Couscous zugeben und laut Packungsanweisung quellen lassen.

Zitronenhähnchen mit Couscous, und Ratatouille anrichten