

Poulet-Gratin

für 4 Personen

Poulet

4	Pouletplätzli à ca, 150 g
je 1 TL	Salz, Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 TL	Paprika
2	Knoblauchzehen, gepresst
1 dL	Weisswein

Tomatensauce

1	kleine Zwiebel, gehackt
1	Knobliche, feingehackt
1 EL	Olivenöl
10 g	Butter
1 EL	Tomatenpüree
400 g	Dosentomaten
1 dL	Weisswein
...	Salz, Pfeffer
1-2 dL	Bouillon (Huhn oder Gemüse)
etwas	frischer Basilikum, gehackt

Gratinieren

150 g	Mozzarella, grob gehackt
50 g	Parmesan, gerieben
etwas	frischer Basilikum, gehackt
1 EL	Olivenöl

Poulet

Die Pouletplätzli trockentupfen und in je 2 Stücke schneiden; den dickeren Teil des Plätzlis etwas kleiner, den dünneren Teil etwas grösser. Mit Salz und Pfeffer gut einreiben.

2 EL Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und die Pouletstücke beidseitig anbraten (jede Seite ca. 2 Minuten).

Paprika und Knobli-Abrieb begeben und kurz braten lassen. Dann den Weisswein dazugiessen und etwas einkochen lassen. Die Bratpfanne vom Feuer nehmen.

Tomatensauce

In einer kleinen Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die gehackte Zwiebel einige Minuten anbraten; am Schluss den Knobli dazugeben.

Das Tomatenpüree begeben und etwas anbraten, dann die Dosentomaten und dein Weisswein in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Gut umrühren, danach die Bouillon begeben und die Sauce rund 20 Minuten lang köcheln lassen.

Den gehackten Basilikum begeben und die Pfanne vom Feuer nehmen.

Gratinieren

Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gehackten Basilikum mit dem Olivenöl vermischen.

Die Hälfte der Tomatensauce in eine mittelgrosse Gratinform geben. Die Pouletsücke gleichmässig in der Form verteilen und die restliche Tomatensauce darübergiessen.

Den Mozzarella über den Gratin geben, dann den Parmesan. Das Basilikum darüber verteilen.

Im Ofen 20-30 Minuten gratinieren.