

Rezept

# Hähnchen-Tomatenragout mit Basilikum

Ein Rezept von Hähnchen-Tomatenragout mit Basilikum, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Kapern	<b>10</b> schwarze Oliven (entsteint)
<b>2 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>100 ml</b> Weißwein
<b>1 Dose</b> stückige Tomaten (400 g Füllmenge)	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>1 Prise</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kapern und Oliven fein hacken.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Fleisch in zwei Portionen bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseitestellen.
3. Zwiebeln in die noch heiße Pfanne geben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Tomaten, Oliven und Kapern dazu geben und 10 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Inzwischen Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und klein schneiden.
4. Fleisch zu der Tomatenmischung geben und kurz darin erwärmen. Basilikum unterheben und das Ragout zum Schluss mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Bandnudeln.