

# **POLLO STUFATO CON SPINATO, AGLIO E TOMATOS**

## **GESCHMORTES HUHN MIT SPINAT, KNOBLAUCH UND TOMATEN**



### **Zutaten für 2 Personen:**

450g Blattspinat (TK)  
2 Hähnchenbrustfilets  
6 -8 kleine Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Thymian,  
Muskat  
Olivenöl

### **Zutaten für Sauce und Spinat:**

2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
2-3 eingelegte Tomatenscheiben  
(je nach Salzgehalt der Marinade)  
50 g schwarze Oliven ohne Stein  
50 ml trockener Weißwein  
200 ml Geflügelbrühe

### **Zubereitung:**

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen und pellen, beiseite stellen.

Spinat auftauen lassen, Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Sauce Oliven und die eingelegten Tomaten in kleine Würfel scheiden, Knoblauchzehen fein hacken, die Hälfte mit Tomatenmark verrühren und im Bratensatz kurz anrösten. Mit Weißwein und 150 ml Hühnerbrühe ablöschen. Oliven und Tomaten dazugeben, ggf. mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

Hähnchenbrustfilets darin ca. 8 -10 Min. (je nach Größe) ziehen lassen.

In weiterer Pfanne Fett (z.B. RAMA Cullinasse) erhitzen. Die Kartoffeln darin schwenken, Zum Ende mit Salz, Pfeffer würzen und mit ein bisschen getrockneten Thymian bestreuen. Spinat mit restlichem Knoblauch in einem beschichteten Topf andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat von der Reibe würzen, mit der restlichen Brühe (50 ml) ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten garen.

Alles auf einen Teller anrichten und servieren.

Alternativ zu den Kartoffeln sind natürlich auch diverse Nudelsorten oder nur Ciabatta möglich.