

Maispoulardenbrust auf Gemüse



Von: Beate Rothärmel
Portionen: 2 Personen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zubereitung

Die Kartoffeln, Zwiebel und die Tomaten in grobe Stück schneiden. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl auspinseln. Das Gemüse mit den Oliven und Knoblauch in die Form geben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Rosmarinzweige auflegen und mit Olivenöl beträufeln.

Bei der Maispoulardenbrust vorsichtig die Haut anheben und unter die Haut je einen Zweig Rosmarin schieben. Die Butter in 2 Stücke mit etwas Salz bestreuen und ebenfalls unter die Haut geben. Nun die Brust rundum salzen und pfeffern, auf das Gemüsebett geben und mit etwas Olivenöl benetzen.

In den auf 180° vorgeheizten Ofen ca 35 -45 Minuten schmoren.

Einkaufsliste

Maispoulardenbrust mit
Knochen
2 Kartoffeln festkochend
2 Tomaten
1-2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
10 grüne Oliven mit Stein
3-4 Rosmarinzweige
30 g Butter
Salz, Pfeffer
Olivenöl