

## Glasierte Paprika-Pouletfilets

500g Pouletbrustfilets

man kann auch Pouletbrüstli kaufen und diese längs in dicke Streifen schneiden

2 EL Ahornsirup

2 KL Paprika

wenig Muskatnuss gerieben

wenig Cayennepfeffer

miteinander gut vermischen, Fleisch zugeben und einige Zeit marinieren lassen

Ofen auf 80° vorheizen, eine Platte mit in den Ofen stellen

Salz

Bratbutter

Fleisch salzen

Pouletbrustfilets rundherum 2 Minuten scharf anbraten

sofort auf die vorbereitete Platte legen, für ca. 20-25 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben

## Peperoniragout

2 Peperoni gelb

waschen, entkernen, in grobe Würfel schneiden

1 Zwiebel gehackt

1 EL Olivenöl

Zwiebel andämpfen, Peperoni zugeben und knapp weich dämpfen

8-12 Cherrytomaten

waschen, halbieren, zu den Peperoni geben und nur noch kurz mitdämpfen bis die Tomaten warm sind

1 KL Thymianblättchen

Salz

abschmecken

Fleisch und Peperoni dekorativ auf heissen Tellern anrichten

ohne Tagliatelle aus Vorspeise würde ich noch eine Beilage nach Wahl dazu servieren