



## Feuerhähnchen-Ofenkartoffeln

mit Kirschtomaten und Crème fraîche



30-40min



3-4 Personen

Ein Essen, von dem man gar nicht genug kriegen kann! Zu gebackenen Ofenkartoffeln gibt es eine cremig-pikante Sauce mit zartem Hähnchen, fruchtigen Kirschtomaten, geriebenem Käse und Lauchzwiebeln. Die Schärfe kann prima an deine Vorlieben angepasst werden - nimm einfach mehr oder weniger Peperoni. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Packungen gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 500g Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 3 Stücke italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 834kcal, Fett 50.4g, Kohlenhydrate 49.8g, Eiweiß 42.5g



### 1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Kartoffelschalen** mit einer Gabel mehrmals einstechen, die **Schnittflächen** dünn mit 2EL Olivenöl bestreichen. Die **Kartoffeln** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und 25-30Min. im Ofen backen.



### 4. Käse reiben

Den **Käse** fein reiben. Die **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit ca. **3/4 des Paprikapulvers**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 2EL Olivenöl vermengen.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Kirschtomaten** und den **Knoblauch** zugeben und 1-2Min. mitbraten, dann die **1/2 des Käses** und **3/4 der Lauchzwiebeln** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gemüse schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, für weniger Schärfe entkernen und in feine Streifen schneiden.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Crème fraîche** auf den **Kartoffelhälften** verteilen und die **Hähnchen-Tomaten-Pfanne** darübergeben. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, dem **restlichen Paprikapulver** und den **Peperonistreifen** garnieren und servieren.