



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 ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

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.

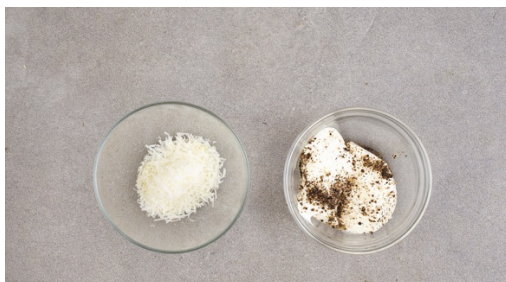
Nährwertangaben pro Portion

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



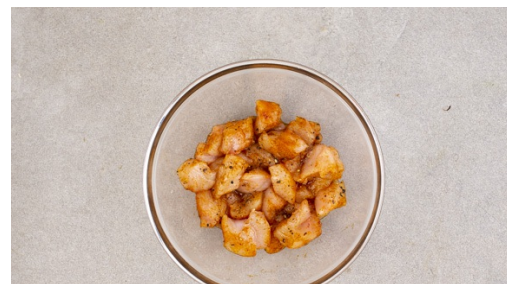
1. Kartoffeln backen

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.



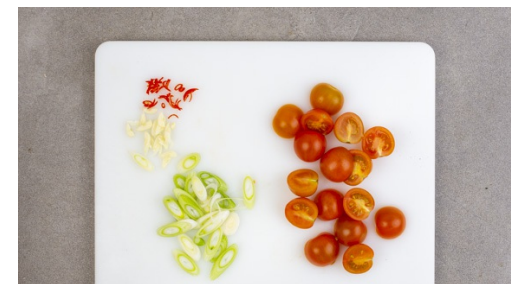
2. Fleisch würzen

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.