



Feuerhähnchen-Ofenkartoffeln

mit Kirschtomaten und Crème fraîche



30-40min



2 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!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 250g Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 859kcal, Fett 51.0g,
Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 45.0g



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 1EL Olivenöl bestreichen. Die **Kartoffeln** mit je 1 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 Prise Salz und Pfeffer sowie 1EL Olivenöl vermengen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL 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** darüberggeben. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, dem **restlichen Paprikapulver** und den **Peperonistreifen** garnieren und servieren.