



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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 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.



2. Fleisch würzen

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



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.



4. Käse reiben

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



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.



6. Anrichten und servieren

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