



## Feuerhähnchen-Ofenkartoffeln

mit Kirschtomaten und Crème fraîche

30-40min 3-4 Personen

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

## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen „Witwe Boltes Brathendlgewürz“
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Thai-Chilischote
- 3 Stück italienischer Hartkäse<sup>7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer 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 758kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 43.9g, Eiweiß 36.7g



**1. Kartoffeln backen**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Kartoffelschale** mit einer Gabel mehrmals einstechen, die **Schnittfläche** dünn mit insgesamt 1EL Olivenöl bestreichen. Die **Kartoffeln** mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 25-30Min. im Ofen backen.



**4. Käse reiben**

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



**2. Hähnchen vorbereiten**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1-2cm große Würfel schneiden und mit ca. **3/4 der Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen.



**3. Gemüse vorbereiten**

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



**5. Hähnchen braten**

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



**6. Anrichten und servieren**

Die **Crème fraîche** auf den **Kartoffelhälften** verteilen und die **Hähnchen-Gemüse-Käsepfanne** darübergeben. Nach Belieben mit den **Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, der **restlichen Gewürzmischung** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren.