



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 ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

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.

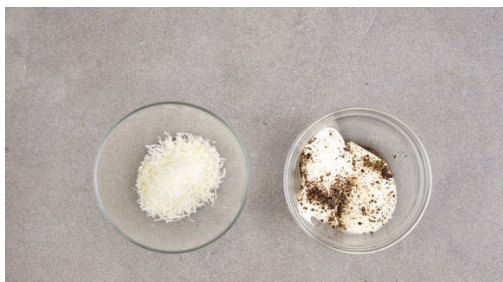
Nährwertangaben pro Portion

Energie 758kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 43.9g, Eiweiß 36.7g



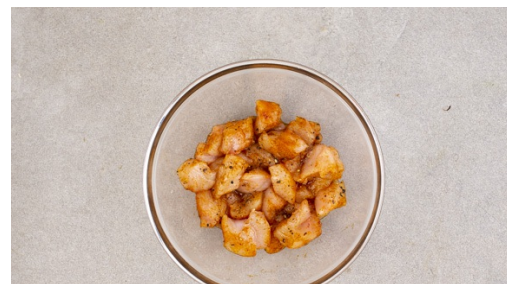
1. Kartoffeln backen

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.



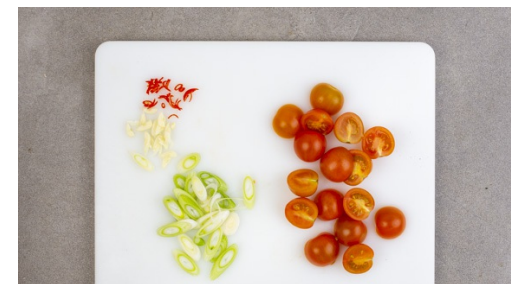
2. Hähnchen vorbereiten

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.



5. Hähnchen braten

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



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.



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.