



Special <650kcal V1: Hähnchen mit Oliven

im Ofen gebacken mit Kartoffel-Fenchel-Gemüse



ca. 35min



3-4 Personen

Es gibt viele gute Gründe dafür, unsere Hähnchenbrust zusammen mit dem Gemüse im Ofen zu backen: Die Röstaromen von Oregano, Knoblauch und Oliven verteilen sich so besonders gut auf das Fleisch und die Kartoffeln. Außerdem bleibt das Hähnchen durch die austretende Flüssigkeit von Fenchel und Zucchini besonders saftig. Und drittens? Gibt es heute keine Töpfe und Pfannen zu schrubbten. Großartig!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1kg Babykartoffeln
- 2 Zucchini
- 2 Fenchelknollen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 637kcal, Fett 30.3g, Kohlenhydrate 52.6g, Eiweiß 35.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen. Die **½ der Oliven** und den **Knoblauch** grob würfeln. Die **übrigen Oliven** in Scheiben schneiden. Die **Schale einer Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **andere Zitrone** in dünne Scheiben schneiden.



2. Marinade anrühren

Den **Knoblauch** und die **gewürfelten Oliven** mit **2TL Oregano**, **2TL Zitronenschale**, dem **Zitronensaft**, **4EL Olivenöl** sowie je **1TL Salz** und **Pfeffer** verrühren. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.



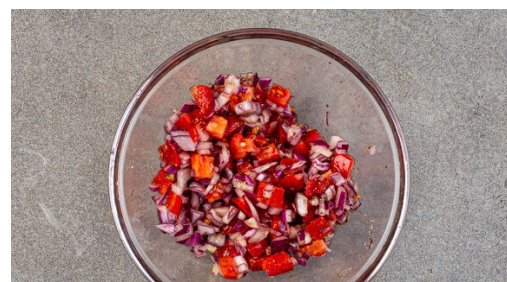
3. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren. Die **Zucchini** längs halbieren und schräg in ca. 2cm breite Stücke schneiden. Den **Fenchel** je längs halbieren und in ca. 2cm breite Streifen schneiden, den Strunk und die Stiele entfernen. Die **Kartoffeln**, die **Zucchini**, den **Fenchel**, die **Zitronenscheiben** und die **Olivenscheiben** auf den Blechen mit **¾ der Marinade** vermengen.



4. Fleisch und Gemüse backen

Das **Fleisch** trocken tupfen, von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit der **restlichen Marinade** vermengen. Das **Fleisch** zu dem **Gemüse** auf das Blech geben und alles **20-25Min.** backen, bis das **Fleisch** und die **Kartoffeln** gar sind.



5. Tomatensalat zubereiten

Die **Tomaten** fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls fein würfeln. Die **Tomaten** und die **Zwiebeln** mit **2EL Olivenöl** sowie je **1 kräftigen Prise Salz** und **Pfeffer** vermengen.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Gemüse** auf Teller geben. Den **Tomatensalat** darüber verteilen und servieren. **Tipp:** Für extra Geschmack ggf. vorhandenen **Bratensaft** von den Blechen über das Gericht träufeln.