



Feuerhähnchen-Ofenkartoffeln

mit Kirschtomaten und Crème fraîche



30-40min



3-4 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, geriebenen Käse und Lauchzwiebeln. 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 edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung 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 und 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.

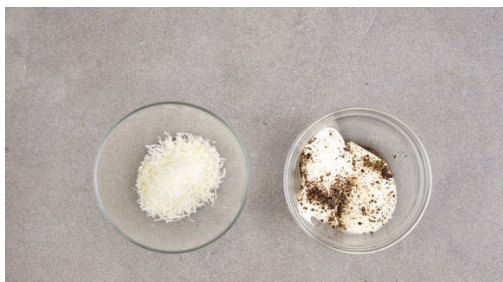
Nährwertangaben pro Portion

Energie 789kcal, Fett 46.9g, Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 42.8g



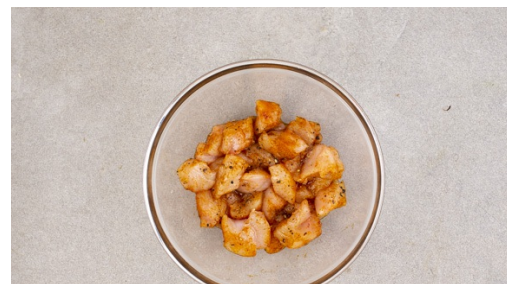
1. Kartoffeln backen

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



4. Käse reiben

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



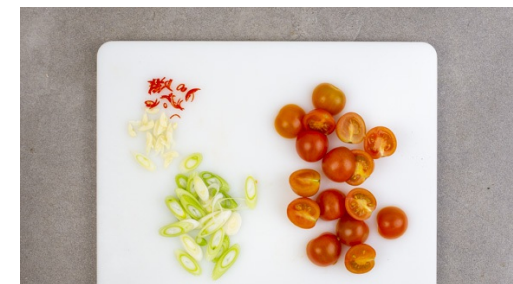
2. Fleisch vorbereiten

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



5. Fleisch braten

Die **Hähnchenwürfel** in einer großen Pfanne mit 1EL 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 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-Tomaten-Pfanne** darübergabegeben. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, dem **restlichen Paprikapulver** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren.