



## 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 <sup>7</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## 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** darübergeben. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, dem **restlichen Paprikapulver** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren.