



Griechisches Hähnchen mit Käse

auf gebackenem Gemüse mit Mayodip



30-40min



2 Personen

Die aromatische Mittelmeerküche ist heute bei dir zu Gast! Zum mit Oregano gewürzten Hähnchenbrustfilet gibt es einen leckeren Gemüse-Hirtenkäse-Mix aus dem Ofen mit Kartoffeln, roten Zwiebeln und Möhren. Der Clou sind die mitgebackenen Zitronenspalten, die zum Servieren noch über dem Fleisch ausgedrückt werden können.

Was du von uns bekommst

- 5g frischer Oregano
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Packung Hirtenkäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Grillpfanne oder mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe

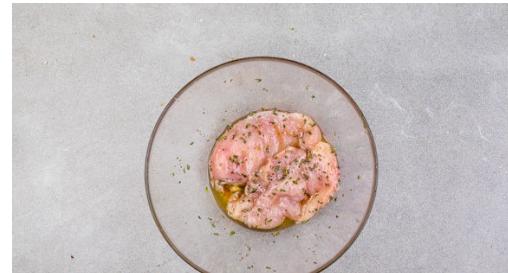
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 792.0kcal, Fett 41.4g, Eiweiß 43.8g, Kohlenhydrate 54.4g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. 1-2EL Olivenöl mit **1/2TL Oregano** sowie Salz und Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, längs halbieren und mit dem **Oregano-Öl** einreiben.



4. Gemüse backen

Die **Kartoffeln**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 20-25Min. im Ofen backen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **jede Hälfte** in 3-4 Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und längs halbieren.



3. Gemüse schneiden

Die **Karotte** schälen, quer halbieren und längs in etwa fingerdicke Stifte schneiden. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. 1-2EL Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und das **Gemüse** damit vermengen.



5. Fleisch braten

Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und das **Fleisch** auf jeder Seite ca. 4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Die **Zitronenschale** abreiben und mit der **Mayonnaise** und dem **Joghurt** zu einem **Dip** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **restliche Zitrone** in Spalten schneiden, zum **Gemüse** auf das Blech geben und kurz mitrösten.



6. Käse mitbacken

Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und während der letzten 5Min. mit auf das Backblech geben und mitbacken, bis der **Käse** knusprig und leicht gebräunt ist. Das **Fleisch** mit dem **Gemüse** und dem **Dip** anrichten, mit dem **restlichen Oregano** garnieren und mit den ausgekühlten **Zitronenspalten** servieren.