



## Hähnchen in cremiger Senfsauce

mit knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



3-4 Personen

Wer bei Senfsauce gleich an hart gekochtes Ei denkt, der verpasst womöglich was. Uns fallen dazu nämlich sogleich zartes Hähnchenfleisch, knackige Paprika und knusprig-krosse Kartoffeln aus dem Ofen ein. Na, wie klingt das? Richtig: Lecker!



## Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
  - 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“
  - 2 grüne Paprika
  - 1 rote Zwiebel
  - 1 Packung Hähnchenbrustfilet
  - 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
  - 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
  - 1 Packung Sojasahne <sup>6</sup>
  - 2 Päckchen mittelscharfer Senf
- 10

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

### Allergene

Sojabohnen (6), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

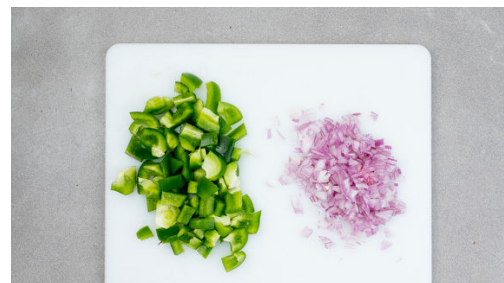
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 576kcal, Fett 21.8g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 43.5g



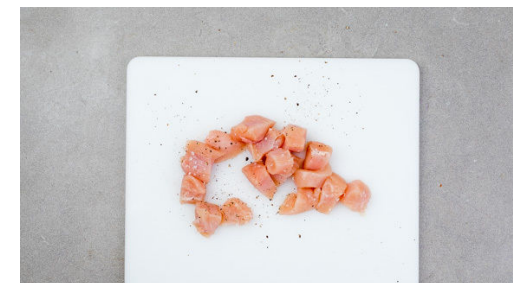
### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit der **Gewürzmischung** und 1-2EL Olivenöl vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und leicht knusprig sind.



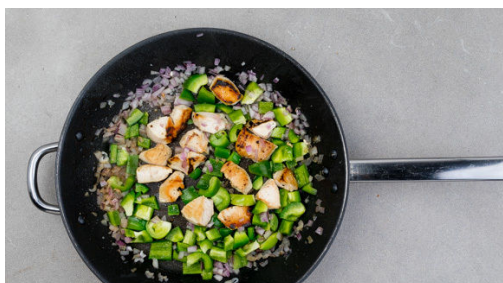
### 2. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. mitbraten.



### 5. Sauce ansetzen

Das **Brühwürz** in die Pfanne bröseln und das **Fleisch** mit dem **Paprikapulver** nach Geschmack würzen. Mit ca. 200ml Wasser ablöschen und die **Sauce** 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



### 6. Sauce fertigstellen

Die **Sojasahne** unterrühren und alles noch 2-3Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Den **Senf** unter die **Sauce** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** nach Geschmack mit Salz würzen. Das **Fleisch** und die **Sauce** mit den **Ofenkartoffeln** anrichten und servieren.