



Feuerhähnchen-Ofenkartoffeln

mit Kirschtomaten und Crème fraîche



30-40min



2 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, geriebenem Käse und Lauchzwiebeln. Die Schärfe kann prima an deine Vorlieben angepasst werden – nimm einfach mehr oder weniger Chili. Guten Appetit!

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Thai-Chilischote
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 818kcal, Fett 48.5g,
Kohlenhydrate 45.6g, Eiweiß 45.1g



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



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.



A top-down view of a meal featuring a large terracotta bowl of vegetable and chickpea salad, a smaller bowl of chickpea salad, a bowl of hummus, a bowl of olive oil, and a bowl of lemon juice, all on a green patterned tablecloth.

Die **Crème fraîche** auf den **Kartoffelhälften** verteilen und die **Hähnchen-Tomaten-Pfanne** darüberggeben. Nach Belieben mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Käse**, dem **restlichen Paprikapulver** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren.