



Hähnchen mit würzigem Ofengemüse

und einem Püree aus gerösteten Karotten



30-40min



4 Portionen

Heute machen wir mal wieder Urlaub in der Küche: Es geht ans Mittelmeer! Kartoffeln und Zucchini werden mit einer griechischen Gewürzmischung im Ofen geröstet, das Hähnchen hüpfte schnell in die Pfanne, bevor es sich auf einem Bett aus Karottenpüree niederlässt. Alles strahlt in erdig warmen Tönen - jetzt nur noch die Augen schließen, die Aromen genießen und schon haben wir Entspannung pur. Ahhhh ...

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 2 Karotten
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Hähnchenbrustfilets

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹

Küchenutensilien

- Backofen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 613kcal, Fett 27.4g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 35.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und quer in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



4. Fleisch braten

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. goldbraun anbraten. Den **Knoblauch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Fleisch** in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-3Min. braten, bis es leicht gebräunt und gar ist.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini** und die **Gewürzmischung** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Die **Karotten** auf ein weiteres Blech geben, mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Alles ca. 15Min. im Ofen rösten, dann die **Karotten** aus dem Ofen nehmen. Das **übrige Gemüse** wenden und in weiteren 10-15Min. goldbraun backen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **gerösteten Karotten** mit dem gebratenen **Knoblauch**, 2TL Honig, 2TL Balsamicoessig, 1 kräftigen Prise Salz und 150-200ml Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren, das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit dem **Ofengemüse** und dem **Karottenpüree** anrichten und servieren.



3. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, horizontal in **je 2 gleich große Stücke** schneiden und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Zeit für Brot

Keinen Bock auf Teller, Messer und Gabel? Wie wär's dann mit einem Hähnchen-Karotten-Sandwich? Dazu einfach ein Brötchen nach Wahl mit dem Karottenpüree bestreichen, mit dem Hähnchen und etwas Salat belegen und das Ofengemüse als Beilage reichen.