



## 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

- 2 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 662kcal, Fett 34.2g, Kohlenhydrate 47.4g, Eiweiß 36.3g



**1. Paprika schneiden**

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



**2. Kartoffeln rösten**

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.



**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 **Brühgewürz** und das **Paprikapulver nach Geschmack** unterrühren, dann mit ca. 200ml Wasser ablöschen und die **Sauce** 6-8Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



**6. Sauce fertigstellen**

Die **Crème fraîche** unterrühren und die **Sauce** noch 2-3Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Die **Sauce** mit dem **Senf** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** nach Belieben mit Salz würzen. Das **Fleisch** und die **Sauce** mit den **Kartoffeln** anrichten und servieren.