



## Hähnchen in cremiger Senfsauce

mit knusprigen Ofenkartoffeln



30-40min



2 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

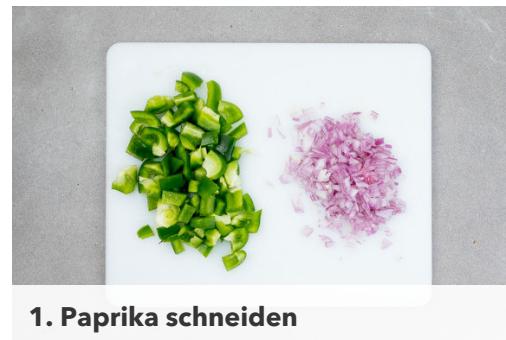
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 663kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 36.5g



### 1. Paprika schneiden

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



### 2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, mit der **1/2 der Gewürzmischung** und 1EL 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** trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Fleisch anbraten

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



### 5. Sauce ansetzen

Die **1/2 des Brühgewürzes** und das **Paprikapulver nach Geschmack** unterrühren, dann mit ca. 150ml 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.