



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!

- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühegewürz
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Senf ¹⁰

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene

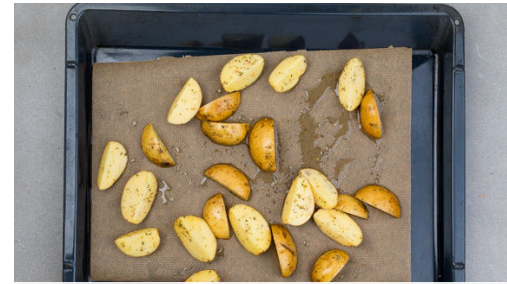
Nährwertangaben pro Portion

Energie 643kcal, Fett 34.1g,
Kohlenhydrate 43.4g, Eiweiß 35.9g



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 **Gewürzmischung** und 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** trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 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.