



Hähnchen in Senf-Sauce

mit Backkartoffeln und Paprika



30-40Min.



2 Personen

Wer bei Senfsauce gleich an hartgekochtes 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

- 150g Crème fraîche ⁷
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 5g edelsüßes Paprikapulver
- 1 grüne Paprika
- 5g „Sieglinde Erdäpfelgewürz“
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 740.0kcal, Fett 39.4g, Eiweiß 44.5g, Kohlenhydrate 47.2g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 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 ca. 25-30Min. rösten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.



4. Hähnchen anbraten

Das **Hähnchen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei hoher Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten.



2. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



5. Sauce ansetzen

Dann die **Paprika** und die **Zwiebeln** zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. mitbraten. Das **Paprikapulver** und den **Brühwürfel** hinzufügen und alles mit 70ml Wasser ablöschen. Noch ca. 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



3. Hähnchen schneiden

Das **Hähnchenfleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden.



6. Sauce fertigstellen

Auf niedriger Stufe die **Crème fraîche** und den **Senf** unter die **Hähnchenpfanne** mischen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den **Ofenkartoffeln** anrichten und servieren.