



## Hähnchen in Senf-Sauce

mit Backkartoffeln und Paprika



30-40Min.



3-4 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

- 300g Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>
- 5g edelsüßes Paprikapulver
- 2 grüne Paprika
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 10g „Sieglindes 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 715.0kcal, Fett 35.7g, Eiweiß 44.0g, Kohlenhydrate 49.1g



### 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 150ml 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.