



Ofenhähnchen mit Olivenrelish,

Kartoffeln und bunter Ofenpaprika



30-40Min.



2 Personen

Unser Koch Matthias hat heute ein saftiges Ofenhähnchen mit einem würzigen Relish für dich! Die stückige Würzsauce aus Oliven, Knofi, Chili und Tomaten wird mit frischer Minze abgeschmeckt - für deine Geschmacksknospen ein kleines Erlebnis, und auch für deine Liebsten am Esstisch ganz sicher ein kulinarisches Highlight! Und als perfekte Ergänzung dazu: gebackenes Kartoffel-Paprika-Gemüse.

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 20g frische Minze & Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 50g schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 580.0kcal, Fett 19.5g, Eiweiß 37.8g, Kohlenhydrate 54.6g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit 1EL Olivenöl und Salz mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Auf der mittleren Schiene für ca. 10Min. im Ofen backen.



4. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Den **Dill ohne harte Stängel** fein hacken.



2. Paprika backen

Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** nach Ablauf der Backzeit mit den **Kartoffeln**, 1EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vermengen und alles ca. 10-15Min. im Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



5. Hähnchen braten

Die **Hähnchenbrust** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittleren Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min von jeder Seite goldbraun anbraten. Dann zum **Kartoffel-Paprika-Gemüse** auf das Blech geben und die letzten ca. 6-8Min. fertig garen. Die Pfanne nicht auswischen.



3. Relish vorbereiten

Währenddessen den **Knoblauch** schälen und in fein hacken. Die **Chilischote** halbieren und **je nach Schärfewunsch** entkernen. Die **Chili** und die **Oliven** in feine Streifen schneiden. Die **Tomate** vierteln, dann in feine Würfel schneiden.



6. Relish fertigstellen

Die Pfanne erneut erhitzen und den **Knoblauch** mit **Chili, Oliven** und **Tomaten** ca. 1-2Min. anbraten, dann vom Herd nehmen. Die **Minze** untermischen und mit Salz abschmecken. Den **Dill** unter das **Ofengemüse** mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hähnchen** schräg in Scheiben schneiden, das **Relish** darüber verteilen und mit dem **Ofengemüse** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**