



## Ofenhähnchen mit Olivenrelish,

Kartoffeln und bunter Ofenpaprika



30-40Min.



3-4 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

- 2 Tomaten
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 1 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 25g frische Minze & Dill
- 100g schwarze Oliven
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 540.0kcal, Fett 17.3g, Eiweiß 37.0g, Kohlenhydrate 51.1g



### 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 **Tomaten** 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](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**