



Hähnchen in cremiger Senfsauce

mit knusprigen Ofenkartoffeln



30-40Min.



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“
- 1 grüne Paprika
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Sojasahne ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 627.0kcal, Fett 28.5g, Eiweiß 49.2g, Kohlenhydrate 38.6g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (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.



2. Paprika schneiden

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



3. Hähnchen schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Hähnchen anbraten

Das **Hähnchen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. scharf anbraten. Auf mittlere Hitze reduzieren, die **Zwiebeln** und die **Paprika** hinzufügen und ca. 2-3Min. mitbraten.



5. Sauce ansetzen

Den **Brühwürfel** in die Pfanne bröseln und das **Fleisch** mit **Paprikapulver** nach Geschmack würzen. Mit ca. 150ml Wasser ablöschen und ca. 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



6. Sauce fertigstellen

Die **1/2 der Sojasahne** unterrühren und alles noch ca. 2-3Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. **Tipp:** Wer möchte, kann auch mehr **Sojasahne** verwenden. Den **Senf** unter die **Sauce** mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kartoffeln** nach Geschmack mit Salz würzen. Das **Fleisch** und die **Sauce** mit den **Ofenkartoffeln** anrichten und 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**