



## 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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

## Allergene

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

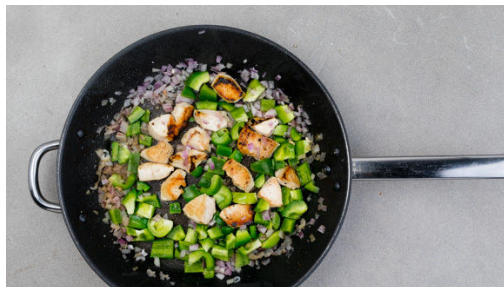
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 698.0kcal, Fett 35.1g, Eiweiß 39.8g, Kohlenhydrate 50.8g



**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 25-30Min. rösten, bis die **Kartoffeln** goldbraun und leicht knusprig sind.



**4. Fleisch anbraten**

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln** und die **Paprika** hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2-3Min. mitbraten.



**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**

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



**3. Fleisch vorbereiten**

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



**6. Sauce fertigstellen**

Die **Sojasahne** unterrühren und alles noch 2-3Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. 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.