



Hähnchen in cremiger Senfsauce

mit knusprigen Ofenkartoffeln



30-40Min.



3-4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen „Sieglindes Erdäpfelgewürz“
- 2 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Packung Sojasahne ⁶
- 2 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 554.0kcal, Fett 22.0g, Eiweiß 46.5g, Kohlenhydrate 37.7g



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.



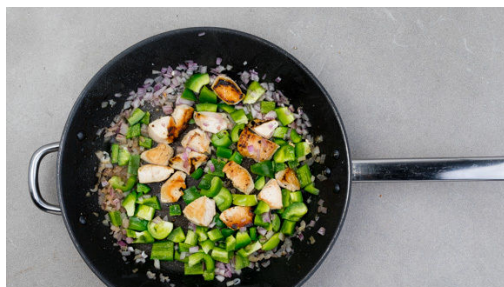
2. Paprika schneiden

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



3. Fleisch vorbereiten

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



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.



5. Sauce ansetzen

Den **Brühwürfel** in die Pfanne bröseln und das **Fleisch** mit dem **Paprikapulver** nach Geschmack würzen. Mit ca. 200ml Wasser ablöschen und die **Sauce** 6-8Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



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.