



## Gebackenes Hähnchen mit Oliven

auf buntem Kartoffel-Paprika-Gemüse



30-40min



2 Personen

Unser Koch Matthias hat heute ein saftiges Ofenhähnchen mit einem würzigen Relish für dich! Die aromatische Sauce 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. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 581.0kcal, Fett 19.5g, Eiweiß 37.9g, Kohlenhydrate 55.0g



### 1. Kartoffeln vorbacken

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit 1EL Olivenöl und etwas Salz mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen vorbacken.



### 4. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und ebenfalls fein schneiden.



### 2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** nach den 10Min. Backzeit mit den **Kartoffeln**, 1EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer vermengen und das **Gemüse** weitere 10-15Min. im Ofen goldbraun rösten.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Dann zum **Kartoffel-Paprika-Gemüse** auf das Blech geben und die letzten 6-8Min. der Backzeit mitgaren, bis das **Fleisch** durch ist. Die Pfanne nicht auswaschen.



### 3. Relish vorbereiten

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



### 6. Relish fertigstellen

Die Pfanne erneut erhitzen und den **Knoblauch**, die **Chili**, die **Oliven** und die **Tomaten** 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 Tranchen schneiden, mit dem **Ofengemüse** und dem **Relish** anrichten und servieren.