



Gebackenes Hähnchen mit Oliven

auf buntem Kartoffel-Paprika-Gemüse



30-40min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Jalapeño-Chilischote
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 2 Tomaten
- 20g frische Minze & Dill
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große 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 539.0kcal, Fett 17.3g, Eiweiß 37.0g, Kohlenhydrate 51.1g



1. Kartoffeln vorbacken

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, mit 1-2EL 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 großen 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 auswischen.



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 **Tomaten** 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.