# Hähnchen mit Ofenkartoffel

Hähnchen mit etwas Gemüse und Kartoffel angebraten und eventuell im Backrohr fertiggegart.

Videos

**Zutaten**

Menge
Zutat
150 g
Kartoffeln festkochend
1 Stk
Knoblauchzehe
1
Chilischote
100 g
Cocktail Tomaten
150 g
Hühner Brust Filets
1 TL
Olivenöl
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
3 EL
Magerquark
1 EL
Schnittlauch
1 EL
Käse gerieben

**Zubereitung**

Personen: 1
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
**Kartoffel (10 Minuten)**
☐
1.

150 g 150Kartoffeln festkochend schälen, klein schneiden und vorkochen. Danach in eine ofenfeste Glasform geben.

**Hähnchen (15 Minuten)**
☐
2.

1 1Knoblauchzehe schälen und pressen
1 Stk 1Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden
100 g 100Cocktail Tomaten waschen und halbieren
150 g 150Hühner Brust Filets in kleine Stücke schneiden.

**Hähnchen braten (20 Minuten)**
☐
3.

1 TL 1Olivenöl in einer Pfanne erhitzen vorbereitetes Hähnchen darin 6-8 Minuten rundherum braten, nun alle vorbereiteten Zutaten dazugeben und weitere 3-5 Minuten braten. Mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken. Das Ganze nun zu den Kartoffeln in die ofenfeste Schüssel geben und für 10 Minuten bei 180°C mit Umluft ins Backrohr geben.

**Fertigstellen (10 Minuten)**
☐
4.

3 EL 3Magerquark
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer und
1 EL 1Schnittlauch in einer kleinen Schüssel verrühren. Die ofenfeste Form aus dem Backrohr nehmen, mit
1 EL 1Käse gerieben bestreuen und zusammen mit der Schnittlauch-Sauße anrichten.

## Tipp

Anstelle der Ofenkartoffel einfach festkochende Kartoffel nehmen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  45 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste