Rezept

Gebackene Hühnerbrust mit Kräuterkartoffeln

Ein Rezept von Gebackene Hühnerbrust mit Kräuterkartoffeln, am 25.04.2024

Zutaten

800 g	neue festkochende Kartoffeln
je 1 Zweig	Rosmarin und Thymian
4 EL	Öl
	Pfeffer
1 EL	mittelscharfer Senf
3	kleine rote oder gelbe Paprikaschoten
	Salz
2	Knoblauchzehen
4	Hähnchenbrustfilets (je ca. 150 g)
1 EL	flüssiger Honig
1/4 l	Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. Größere Kartoffeln in etwa eigroße Stücke schneiden, kleinere ganz lassen. Kartoffeln auf ein tiefes mit Backpapier belegtes Backblech legen und salzen.

2. Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen, Blätter bzw. Nadeln abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und in ein Schälchen pressen. Die Kräuter und das Öl dazugeben, verrühren und die Marinade über die Kartoffeln gießen.

3. Die Hähnchenfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und zwischen die Kartoffeln legen. Honig und Senf glatt rühren und die Filets damit bepinseln.

4. Die Brühe zugießen und Kartoffeln und Fleisch im nicht vorgeheizten Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 15 Min. garen. Die Kartoffeln zwischendurch einmal wenden.

5. Inzwischen Paprikaschoten putzen, waschen und vierteln. Paprikaviertel nach 15 Minuten mit aufs Blech legen und alles noch einmal für weitere 15 Min. in den Ofen schieben.