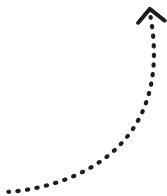


Gemüse und Hähnchen vom James



Zutaten

- 3 Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 5 Karotten
- 8 Kartoffeln
- 4 Hähnchenbrustfilets
- Öl
- Currypulver
- Knoblauchsatz
- Kräuter der Provence



Zubereitung:

Make it lecker

1. Karotten und Kartoffeln schälen. Paprika vierteln und von den Kernen und dem Strunk befreien.
2. Mit Hilfe der Mandoline das Gemüse wie auch Kartoffeln in Scheiben schneiden, Stärke Stufe 4. Mit Öl (2-3 EL), Knoblauchsatz und Kräutern der Provence würzen und auf dem großen Ofenzauberer plus verteilen. Die Hähnchenbrustfilets mit Currypulver und Öl (ca 2 EL) marinieren und auf das Gemüsebett auf den James legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober- Unterhitze ca 40 Minuten backen.