

Sahne-Hähnchen mit Kartoffelecken



Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Kräuter der Provence oder Pommegewürz
- 1 Stange Porree
- 1,2 kg Hähnchenbrustfilets (ich hatte 7 Stück)
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Hähnchengewürz
- 400 ml Sahne

Zubereitung:

Make it lecker

1. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und Kräuter der Provence oder Pommegewürz würzen.
2. Den Porree mit der Gemüsefix Mandoline auf Stufe 1 in Scheiben schneiden. Das Hähnchenbrustfilet mit Öl und Hähnchengewürz marinieren und in die Ofenhexe legen. Die Porreeringe darüber verteilen und die Sahne darüber gießen. Den Servierzauberer auf die Ofenhexe legen und die Kartoffelecken darauf verteilen.
3. In den kalten Backofen schieben und bei Umluft 200 Grad ca 45-50 Minuten backen.