

HÄHNCHENBRUST À L'ORANGE

ZUTATEN

für 2 Personen

1 Knoblauchzehe, 5 EL „Fruchtwerker hausgemacht“ Orange & Essig, 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 400 g neue Kartoffeln, 400 g Hähnchenbrustfilet, Kräuter nach Belieben (z. B. Rosmarin, Salbei, Basilikum)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° C (Umluft: 180° C) vorheizen. Öl und „Orange & Essig“ mischen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver kräftig würzen. Die Kartoffeln gründlich abbürsten und mit Schale halbieren. Hähnchenbrustfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Eine Auflaufform ölen, Fleisch und Kartoffeln hineingeben und mit der Marinade begießen. Im Backofen ca. 20 min. garen, bis aus dem Fleisch beim Anstechen nur klarer Fleischsaft austritt. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blättchen hacken. Über Fleisch und Kartoffeln streuen und mit Blattsalat servieren.

Fruchtwerker