

Hähnchen in Honig-Senf- Marinade mit Ofenkartoffeln

Bio Kochbox KW 22



Hähnchen in Honig-Senf-Marinade mit Ofenkartoffeln



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL Senf

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 TL Honig
- 2 EL Öl

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust wird mit einer Mischung aus Senf, Honig, Öl, Salz und Pfeffer eingerieben und darf kurz durchziehen. Währenddessen werden die Kartoffeln in Spalten geschnitten und im Ofen knusprig gebacken. Das Hähnchen wird zunächst in einer Pfanne angebraten und anschließend im Ofen fertig gegart, sodass es saftig bleibt. Die Marinade karamellisiert leicht und sorgt für eine aromatische Kruste, die gut mit den knusprigen Kartoffeln harmoniert.