



Hähnchenbrustfilet mit Country-Kartoffeln

★★★★★

Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

10 m.-große Kartoffel(n)
500 g Hähnchenbrustfilet(s)
250 g Kirschtomate(n)
1 Bund Lauchzwiebel(n)
3 EL Pesto, rotes
Salz und Pfeffer
Chilipulver

NÄHRWERT

Calories: 427 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 200 °C 20 Minuten backen.

Neue Kartoffeln braucht man nicht zu schälen.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten halbieren oder vierteln (je nach Größe) und das Fleisch in größere Stücke schneiden.

Alles in einer großen Schüssel mit dem Pesto vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit dem Hähnchen-Gemüse-Mix vermengen und wieder aufs Blech geben.

Die Backzeit beträgt jetzt noch ca. 30 Minuten Nach der halben Zeit alles nochmal durchmischen.