

Hähnchenbrustfilet mit kleinen Kartoffelchen

Zutaten | 6 Portionen

700 g	kleine Kartoffelchen
4	Hähnchenbrustfilets
2EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Paprika
2 Becher	Sahne
2 Becher	Schmand
1 Glas	getrocknete Tomaten in Öl
200 g	Feta

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser mit Schale gar kochen.
- Hähnchenbrustfilets waschen, säubern, halbieren und in einer Pfanne in etwas Öl rundrum braun anbraten. Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in eine Auflaufform legen.
- Gekochte Kartoffeln über den Filets verteilen.
- Zwei Becher Sahne und zwei Becher Schmand verrühren und über die Kartoffeln und das Hähnchen gießen.
- Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden und über der Sahne-Schmand-Mischung verteilen.
- Feta-Käse würfeln und ebenfalls darüber verteilen.
- Auflauf im Ofen bei 175°C etwa 30 Minuten überbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 420 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
885 kcal	75,8 g	23 g	12,6 g	216 mg