

# Zwiebel-Hähnchen mit Kartoffelwedges

Grundset



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

## **Zwiebel-Hähnchen:**

5 Hähnchenbrüste  
Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß  
2 große Zwiebeln

## **Soße:**

200 g Sahne  
100 g Wasser  
1 TL Gemüsebrühe  
50 g Milch  
1-2 EL Ajvar, scharf  
100 g Kräuter-Frischkäse  
200 g Speisestärke  
1 TL Kräuter der Provence  
1 TL Salz  
1 Prise Pfeffer

## **Kartoffel-Wedges:**

1 kg Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 TL Salz  
1/2 TL Currypulver  
2 TL Kräuter der Provence

Kartoffeln waschen und mit Schale in Spalten schneiden. In der mittleren Edelstahlschüssel alle Zutaten für die Marinade verrühren. Kartoffelstücke darin vermischen und anschließend auf dem Zauberstein verteilen.

Hähnchenbrüste halbieren, in die Ofenhexe legen, salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen.

Zwiebeln schälen, auf Stufe 2 mit dem kleinen Küchenhobel in Ringe hobeln und über die Hähnchenbrüste verteilen.

Für die Soße alle Zutaten unter Rühren miteinander aufkochen, abschmecken und über die Hähnchenbrüste und Zwiebeln gießen. (im TM: 6 Minuten / 90 Grad / Stufe 3)

Zauberstein auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze in der untersten Schiene ca. 35-40 Minuten backen. Zauberstein abnehmen, Zwiebeln, Soße und Garflüssigkeit verrühren.

**Guten Appetit!**