

Zwiebel-Hähnchen mit Kartoffelwedges

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
20 g Speisestärke
1 TL Kräuter der Provence
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Kartoffelwedges:

1 kg Kartoffeln
3 EL Olivenöl
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Currypulver
2 TL Kräuter der Provence



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

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 min./90 Grad/Stufe 3)

Zauberstein auf die Ofenhexe legen.

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