

## HÄHNCHENBRUST ORANGE

### ZUTATEN

400 g Hähnchenbrustfilets , 50 ml „Früchtwerker hausgemacht“ Orange & Essig  
50 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Kräuter nach Belieben (z.B. Rosmarin, Salbei, Basilikum)  
Salz, Pfeffer, Chilipulver, 400 g junge Kartoffeln mit Schale

### ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe auspressen, und mit Olivenöl und Früchtwerker „Orange & Essig“ zu einer Marinade vermengen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die jungen Kartoffeln halbieren. Die Hähnchenbrustfilets und Kartoffeln in eine geölte Auflaufform legen und großzügig mit der Marinade begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20 min. garen, bis sich eine Kruste bildet. Mit Kräutern garnieren und z. B. mit Feldsalat servieren.



< ZURÜCK