

TOSKANISCHES HÄHNCHEN



2 Personen

by Lulus Küche



ZUBEREITUNG

1. Zutaten für die Marinade verrühren.
2. Fleisch waschen und trocken tupfen, in eine Schale legen und die Marinade darüber verteilen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) marinieren.
3. Kartoffeln schälen und vierteln. In einer Pfanne in 3 EL heißem Öl ca. 10 Minuten rundum goldbraun anbraten. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Rosmarin und Thymian hacken.
4. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Kartoffeln darin verteilen. Zwiebel, Knoblauch und gehackte Kräuter im Kartoffelbratfett andünsten und über die Kartoffeln geben.
5. Fleisch auf die Kartoffeln legen und mit der übrigen Marinade beträufeln.
6. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Minuten backen.
7. Brühe und Sahne angießen, Tomaten mit in die Form geben und ca. 30 Minuten im heißen Ofen fertig garen – genießen 😊

ZUTATEN

Für die Marinade

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Chilisaucе
- 3 EL Ketchup
- 1 gepresste Knoblauchzehe

Außerdem

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 400g Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 5 Zweige Thymian
- 150 ml Hühnerbrühe
- 100 ml H-Sahne
- 200g Kirschtomaten