



## Hähnchen-Süßkartoffelauflauf

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 800 g Süßkartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 250 g Cocktailtomaten
- 100 g Fetawürfel



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 555 kcal, 19 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

## Hähnchen-Süßkartoffelauflauf

### Zubereitung:

1. Süßkartoffeln waschen, in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine gefettet Auflaufform legen. Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffeln legen.



2. Knoblauch schälen und pressen und mit Thymian, Rosmarin und Öl verrühren.



3. Filets und Süßkartoffeln mit der Marinade bepinseln.





## Hähnchen-Süßkartoffelauflauf

4. Den Hähnchen-Süßkartoffelauflauf für 45 Minuten bei 160° C im Ofen garen.



5. Dann die halbierten Tomaten und die Fetawürfel auf dem Auflauf verteilen.



6. Den Süßkartoffelauflauf für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben und – fertig!



WE LOVE  
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Hähnchen-Süßkartoffelauflauf



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)