



Toskanischer Hähnchenauflauf

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Chilisaucе
- 2 TL Preiselbeergelee
- 1 EL Honig
- 3 EL Ketchup
- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Geflügelbrühe
- 100 g Tomaten
- Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 660 kcal, 24 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

75 Minuten

Toskanischer Hähnchenauflauf

Zubereitung:

1. Zuerst 3 EL Öl, Soja- und Chilisauce, Preiselbeergelee, Honig und Ketchup verrühren...



2. ...und die Hähnchenbrustfilets mindestens eine Stunde darin marinieren.



3. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden...



Toskanischer Hähnchenauflauf

4. ...und in 2 EL Öl circa 10 Minuten von allen Seiten anbraten. Als nächstes die Kartoffeln in eine Auflaufform geben.



5. Jetzt Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem Bratfett anrösten.



6. Alles über die Kartoffeln geben.



7. Als nächstes die marinierten Hähnchenfilets obenauf legen und alles 15



Toskanischer Hähnchenauflauf

bis 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



8. Dann die Geflügelbrühe angießen, Tomaten und Thymian dazugeben und alles zusammen weitere 30 bis 35 Minuten garen.



9. Pronto. ☑



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Toskanischer Hähnchenauflauf



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