



Hähnchenbrustfilet mit Mandeln

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Butterschmalz
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Fleischtomaten
- 100 g Mandeln, gehackt
- 4 Safranfädchen
- 125 ml Wasser
- 125 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art"
- 2 Slightly heaped teaspoons Oregano
- 2 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 1 Knoblauchzehe(n)
- etwas Zimt

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen und die Hähnchenbrustfilets von beiden Seiten ca. 4 Min. braten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.
4. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Im Bratfett 15 Min. braten. Herausnehmen und in die Auflaufform geben.
5. Fleischtomaten waschen, brühen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden.
6. In einer Pfanne Mandeln ohne Fett rösten. Die Hälfte der Mandeln herausnehmen. Die Tomatenwürfel, Zimt und Safranfädchen zugeben. Wasser, Sahne und MAGGI Fix für Geschnetzeltes "Zürcher Art" zufügen, aufkochen und über die Zutaten in der Auflaufform gießen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.
7. Für die Picada: Oregano und Thymian waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen und mit den gerösteten Mandeln mischen. Knoblauchzehe(n) schälen, durchpressen und untermischen. Die Picada 5 Min. vor Ende der Garzeit auf den Hähnchenbrustfilets verteilen und zu Ende garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	586 kcal
Fett	33 g
Protein	47 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen