

Rustikales Ofen Hähnchen vom Blech



Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 300 g frische Champignons
- 250 g Kirschtomaten
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 EL Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Hähnchen mit Gemüse und Kartoffeln

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in etwas größere Stücke schneiden.
3. In einer großen Schüssel THOMY Reines Sonnenblumenöl, Wasser und Beutelinhalt verrühren. Geschnittenes Gemüse und Hähnchenstücke dazugeben und alles gut durchmischen, so dass die Marinade auf allen Zutaten verteilt ist.
4. Alles auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen Ca. 35 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	391 kcal
Fett	9 g
Protein	48 g

🕒 45 Minuten

⊕ 3 Portionen