

Hähnchen mit Kräuterschmand, Rosmarinkartoffeln & Honigtomaten



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stück Hähnchen oder Putenfilet
- 1 Kg kleine Drillingskartoffeln
- 2 Becher Schmand
- 1 Pg. Globus Gold Tomaten
- Kräuter wie: Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch wird angebraten und gut gewürzt mit Salz, Pfeffer. Wer möchte kann noch etwas Paprikapulver darüber geben.

Die Kartoffeln werden gewaschen, nicht geschält, gewürzt mit Rosmarin & Salz. Öl darüber geben und bei 180 C° im Ofen gegart.

Für den Schmand etwas separat in eine Schüssel geben und die Kräuter nach Wunsch dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Masse zurück zum restlichen Schmand geben und nur noch verrühren (nicht mit dem Pürierstab).

Alles gemeinsam anrichten und genießen.