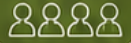





Knusprige KARTOFFELSPALTEN

MIT HÄHNCHEN UND CREMIGEM HONIG-SENF-DIP

für
4 PORTIONEN



 HERZHAFT • KNUSPRIG • LECKER  

Knusprige Kartoffelspalten, saftiges Hähnchen
und ein cremiger Honig-Senf-Dip –
eine perfekte Kombination für die ganze Familie!



ZUTATEN (4 Portionen)

Kartoffelspalten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer



Hähnchen

- 600 g Hähnchenbrust
- 2 EL Olivenöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Italienische Kräuter



Honig-Senf-Dip

- 200 g Schmand
- 2 EL Naturjoghurt
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch



ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln gründlich waschen und je nach Wunsch, mit Schale in gleichmäßige Spalten schneiden.
- 2 Kartoffelspalten mit Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer gründlich vermengen, bis alle Spalten gleichmäßig gewürzt sind.
- 3 Die Kartoffelspalten mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 40 Minuten goldbraun und knusprig backen.
- 5 Die Kartoffelspalten nach etwa 20 Minuten einmal wenden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig bräunen.
- 6 Währenddessen die Hähnchenbrust mit Paprikapulver, italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum goldbraun anbraten, bis sie durchgegart und saftig sind.
- 8 Für den Honig-Senf-Dip Schmand, Naturjoghurt, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren.
- 9 Den Schnittlauch fein schneiden, unter den Dip rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 10 Hähnchen in Streifen schneiden.
- 11 Die knusprigen Kartoffelspalten zusammen mit den Hähnchenstreifen auf Tellern anrichten und den cremigen Honig-Senf-Dip dazu servieren.



TIPP: Dazu passt ein frischer Salat oder gegrilltes Gemüse!



Alexandras
Food Lounge



Guten Appetit! 

