

Pfirsich-Senf-Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Saftige Pfirsiche bringen den Sommer auf den Teller – Rosmarin, Kartoffeln und würzige Senfmarinade sorgen für den ersten Hauch Herbst.

ZUTATEN

- 800 g kleine Kartoffeln
- 500–600 g Hähnchenbrustfilet
- 2 feste, reife Pfirsiche
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Kartoffeln waschen, halbieren oder vierteln. Mit 1 EL Olivenöl, Rosmarin, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.
- 3 Auf dem Ofenzauberer Plus oder einem großen Backblech verteilen und 20 Minuten vorgaren.
- 4 Hähnchen trocken tupfen und in größere Stücke schneiden. Senf, Honig, Zitronensaft und restliches Öl verrühren. Hähnchen darin wenden, salzen und pfeffern.
- 5 Pfirsiche entsteinen und in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in schmale Spalten schneiden.
- 6 Kartoffeln wenden. Hähnchen, Pfirsiche und Zwiebel dazwischen verteilen. Weitere 18–22 Minuten backen, bis Kartoffeln und Hähnchen gar sind.
- 7 Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

TIPP

Pfirsiche erst nach dem Vorgaren dazugeben – so bleiben sie saftig und behalten ihre Form.