Hähnchen-Auflauf toskanisch

Für 4 Portionen

Für die Marinade:

3 EL Olivenöl	1 EL Honig	3 EL Sojasauce
3 EL Chilisauce	1 TL Preiselbeeren	3 EL Ketchup

Außerdem:

500 g Hähnchenbrustfilet	800 g Kartoffeln, klein	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 Tomaten	3 ZweigeRosmarin
1 Zweig/e Thymian	$\frac{1}{4}$ L Hühnerbrühe	Olivenöl

Die ersten sechs Zutaten für die Marinade mischen und die gewaschenen und getrockneten Hähnchenfilets hineinlegen.
Mindestens 1 Std. darin marinieren (oder über Nacht).
Kartoffeln schälen, größere Knollen halbieren und in Olivenöl ca.
10 Min. von allen Seiten braun braten.
Die gebratenen Kartoffeln in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform geben.
Knoblauch schälen und klein hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften in Ringe schneiden. 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin waschen und hacken. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Kräuter im Bratfett andünsten, dann über die Kartoffeln geben.
Das Fleisch mit der Marinade auf die Kartoffeln geben und alles im Backofen bei 200 Grad 15 Min. braten. Dann heiße Hühnerbrühe angießen, die Tomaten und zwei Rosmarinzweige im Auflauf verteilen und weitere 30 Min. im Ofen garen.

NN am 08. Februar 2024