

# Toskanischer Hähnchen- Auflauf

## Für 4 Personen 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 kleine Kartoffeln	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 Tomaten	3 Rosmarinzweige
1 Thymianzweige	250 ml Hühnerbrühe	Olivenöl

Für die Marinade die ersten sechs Zutaten mischen und die gewaschenen und getrockneten Hähnchenfilets hineinlegen, über Nacht darin marinieren.

Kartoffeln schälen, größere Knollen halbieren und in Olivenöl 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. Thymian, ein Rosmarinzweig 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°C 15 min. braten. Dann heiße Hühnerbrühe angießen, die Tomaten, zwei Rosmarinzweige im Auflauf verteilen und 30 min. im Ofen garen.

NN am 17. April 2024