

Mediterraner Kartoffel-Hähnchen- Auflauf in der großen Ofenhexe gebacken

Das Rezept ist für 4 Per. Und hat 8 SmartPoint Punkte p.P

Zutaten:

800 g Kartoffeln
300 g Hähnchenfilet
380 g Zucchini
2 Paprika
30 g getrocknete Tomaten ohne Öl
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 Hand voll frisches Basilikum
1 EL frisches Rosmarin
1 TL Thymian
500 g Cocktailtomaten
100 g Schafskäse light
2 TL Kucharek (polnisches Gewürz) Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten für ca. 10 Min. in heißem Wasser ziehen lassen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Danach klein würfeln

Das Putenfilet in kleine Stücke schneiden, die Zucchini halbieren und in Scheiben schneiden und die Paprika in Stücke. Die Kartoffeln gut abwaschen, nicht schälen, vierteln oder achtern, je nach Größe (ich hatte meine geachtelt, da die Kartoffeln groß waren).

Jetzt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Rosmarin fein hacken und mit dem Olivenöl, dem Thymian, Salz, Pfeffer und Kucharek herzhaft abschmecken. Dann den Knoblauch pressen und ebenfalls zufügen. Jetzt die Ölmischung mit allen Zutaten vermengen und in die große „**nicht gefettete**“ Ofenhexe füllen.

Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, die Ofenhexe aufs untere Rost geben und 30 Min backen.

Die Tomaten halbieren und den Schafskäse würfeln und nach den 30 Min über die Kartoffel-Hähnchen Mischung geben und weitere 20-25 Min, je nach Kartoffelsorte, fertig backen.

Am Schluss noch den frischen Basilikum drüber streuen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺