



Kartoffel- Hähnchen Paket

ZUTATEN FÜR 4:

- 250 g kleine Kartoffeln
- 150 g kleine Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- Öl zum Braten
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 EL gehackte Petersilie
- 8 Kirschtomaten
- 2 Lorbeerblätter
- Weißwein, Olivenöl und Salz

SO WIRD'S GEMACHT:

Die Kartoffeln 15 Minuten kochen (wer will auch mit Schale), Pilze in Scheiben schneiden, Knoblauch und Zwiebeln klein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze und Knoblauch ca. 4 Minuten anbraten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Hähnchenbrust waschen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Backofen auf ca. 210 Grad vorheizen. 2 Stück Backpapier übereinanderlegen und die Hälfte der Kartoffeln, Hähnchen, Zwiebeln, Pilze, Tomaten und Lorbeerblätter hineinlegen. Etwas Weißwein und Olivenöl darauf geben und das Backpapier nach oben zusammenfallen, sodass das „Paket“ geschlossen wird.

Den Vorgang mit weiteren 2 Stück Backpapier wiederholen, um die restlichen Zutaten zu verteilen. Beide Pakete für ca. 25 Minuten auf ein Backblech in den auf 210 Grad vorgeheizten Backofen geben. Vor dem Essen das Lorbeerblatt entfernen.

Guten Appetit!



PHILIPP – Team Controlling

Das ultimative Überraschungspaket,
dessen Aroma beim Öffnen verzaubert.