

## Rosmarin-Blechkartoffeln mit Hähnchen

---



### **Zutaten (2 Personen):**

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 500 g Kartoffeln (Drillinge)
- 100 g Bacon-Scheiben
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz & Pfeffer

### **Marinade:**

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Ingwer (gemahlen)
- 15 g Zucker (braun)
- 3 EL Olivenöl
- 50 ml Sojasauce
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer

### **Zubereitung:**

Braunen Zucker, Sojasauce, Olivenöl, Cayennepfeffer und Zitronensaft vermischen. Knoblauch hineinpressen, ebenfalls unterrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen, ggf. von Sehnen befreien und die Filets in ca. zweidaumenbreite und handtellerlange Streifen schneiden. Die geschnittenen Hähnchenbruststreifen mit der Marinade vermengen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen. Dann die Rosmarinzwige in so viele Teile schneiden, wie Hähnchenbruststreifen mariniert wurden und die Baconscheiben halbieren.

Das mariniert Hähnchenbrustfilet aus dem Kühlschrank nehmen und jeden Streifen mit einem kleinen Zweig Rosmarin sowie Bacon umwickeln und auf das Backblech legen. Die Drillinge ebenfalls auf dem Backblech verteilen, mit der zurück gebliebenen Marinade beträufeln, mit Salz sowie Pfeffer bestreuen und für 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Danach sofort servieren.

***Nährwertangaben: 913 kcal p.P., 48 g KH p.P.***