



HÄHNCHENBRUSTFILET-EINTOPF AUS DEM OFENMEISTER

- Heute wieder ein super leckeres Rezept aus dem Ofenmeister von Pampered Chef. Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

ZUTATEN

- 3 Hähnchenbrustfilets
- 4 Karotten
- 5 Kartoffeln
- 1 kleinen Kohlrabi
- 2 Paprika
- 200 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Gemüsebrühe
- 1 TL Gulaschgewürz
- 6 Scheiben Raclette Käse

ZUBEREITUNG

- Hähnchenbrustfilets in grobe Stücke schneiden und mit Rapsöl und Hähnchengewürz marinieren.
- Die Zutaten von den Karotten bis zu den Paprika ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und in die Große Nixe geben, mit Salz und Pfeffer und Rapsöl vermischen und in den Ofenmeister füllen.
- Anschließend die Zutaten vom Wasser bis zum Gulaschgewürz in die Große Nixe geben, verrühren und über das Gemüse gießen.
- Das Fleisch auf dem Gemüse verteilen und mit dem Raclette Käse belegen und mit Deckel in den KALTEN Backofen geben und bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 90 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de