



Gebratenes Limettenhähnchen mit Patatas Bravas und Mojo Rojo

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk	1 kg
Pommeswürzsalz	1 Prise
Salz	1 Prise
Öl	7 Esslöffel
Limetten	2 St.
Zucker	1 Prise
Hähnchenbrustfilets	600 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Tomaten, gehackt	400 g
Petersilie, frisch	40 g
Pfeffer, schwarz	1 Prise

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, so vierteln, dass Kartoffelecken entstehen und in einer Schüssel mit Pommeswürzsalz, 2 Prisen Salz und 2 EL Öl vermischen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun rösten. Schüssel säubern.

Limetten waschen, 1 Limette halbieren und Saft auspressen. Die 2. Limette in dünne Scheiben schneiden. In der gesäuberten Schüssel Limettensaft mit 2 TL Zucker verrühren.

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und quer in ca. 1 cm breiten Abständen ein- aber nicht durchschneiden. Filets in der Marinade wälzen und zum Durchziehen beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Paprikas waschen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse darin ca. 4 Min. farblos anschwitzen.

Tomatenwürzsalz und 1 EL Zucker unterrühren, Geschälte Tomaten zugeben und unter Rühren auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10 Min. einkochen, sodass die Sauce etwas eindickt. Die Mojo dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Fleisch aus der Marinade nehmen, salzen und im Öl rundherum ca. 2–3 Min. goldbraun anbraten. Marinade und Limettenscheiben zugeben und alles zugedeckt ca. 5–7 Min. fertig garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Kräuter unter die Mojo rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Patatas Bravas aus dem Ofen nehmen und mit Limettenhähnchen und Mojo Rojo auf

Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Unsere Mojo ist im Gegensatz zum Original stückiger und auch eher etwas milder. Um der authentischen Variante näher zu kommen, kannst Du die Sauce vor dem Servieren fein pürieren und ganz nach Belieben weiteres Öl zugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	744 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoff	11 g
Eiweiß	40 g	Fette	37 g