Limetten-Hähnchen mit Patatas Bravas und Mojo Rojo



Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Bratkartoffelgewürz	
Salz	
Öl	7 EL
Bio Limetten	2 St.
Zucker	
Hähnchenbrustfilets	600 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, rot	2 St.
Tomatenwürzsalz	1 TL
Tomaten, gehackt	400 g
Petersilie, frisch	40 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Mit Bratkartoffelgewürz, Salz und 2 EL Öl vermischen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun rösten.

2. 1 Limetten halbieren und Saft auspressen.. In einer Schüssel Limettensaft mit 2 TL Zucker verrühren. Hähnchen waschen, trocken tupfen und quer in ca. 1 cm breiten Abständen ein-, aber nicht durchschneiden. Hähnchenbrust in der Marinade wälzen und zum Durchziehen beiseitestellen.

3. Übrige Limette waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprikas waschen, Strunk und Kerne entfernen und ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.

4. 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, stückige Tomaten zugeben und unter Rühren auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 10 Min. einkochen, sodass die Soße etwas eindickt. Die Mojo vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

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

6. Petersilie unter die Mojo rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Patatas Bravas Kartoffelecken aus dem Ofen nehmen und mit Limetten-Hähnchen und Mojo Rojo Tomatensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Unsere Mojo ist im Gegensatz zum Original stückiger und auch einer etwas mildere Tomatensoße. Um der authentischen Variante näher zu kommen, kannst du die Soße vor dem Servieren fein pürieren und ganz nach Belieben weiteres Öl zugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	691 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	30 g