

Pfannenschaschlik vom Hähnchen mit Ofenpommes und gelber Paprikasalsa



Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	4 EL
Salz	
Spitzpaprika	2 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Hähnchenbrustfilets	600 g
Rosenpaprika	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Bacon	10 Scheiben
Paprika, gelb	2 St.
Schalotten	1 St.
Senf	10 g
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm breite Stifte schneiden (dafür die Kartoffeln zuerst quer in Scheiben und dann in Stifte schneiden). In einer Schüssel Kartoffelstifte mit 2 EL Öl und Salz mischen, auf einem Blech verteilen und ca. 30 Min. backen. Nach ca. 20 Min. wenden.
2. Spitzpaprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und längs in feine Scheiben schneiden. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und diagonal in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
3. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Stücke würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen.
4. Bacon in ca. 3 cm große Stücke schneiden und mit Zwiebel ca. 1 Min. anbraten. Paprika, Fleisch und Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren garen. Herd ausschalten, Pfanne zudecken und ruhen lassen.
5. Gelbe Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Schalotte schälen und vierteln, mit 1 EL Öl und Senf zur gelben Paprika geben. Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Ofenpommes mit Salz abschmecken, mit Pfannenschaschlik auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Salsa servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Salsa kannst du alternativ auch erwärmen, wenn du zu diesem Gericht lieber eine warme Sauce statt eines kalten Dips möchtest.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	671 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	29 g