

Hähnchen aus dem Ofen mit Orangen-Senf-Sauce und Kartoffelwedges



Zutaten

für 2 Personen

2 Bio-Hähnchenbrustfilets (ca. 300g)

120ml Orangensaft

80g Dijonsenf

20g Honig

Salz, Pfeffer

1kg Kartoffeln

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Heizt den Backofen auf 180°C Umluft vor.
2. Legt die Hähnchenfilets in eine Auflaufform. Diese sollte nicht zu groß sein, damit das Hähnchen mindestens zur Hälfte in der Sauce liegt.
3. Rührt in einer kleinen Schüssel eine Sauce aus dem Orangensaft, dem Honig und dem Senf an und gebt Salz und Pfeffer dazu. Mit einem Schneebesen gut verquirlen und über das Hähnchen gießen.
4. Die Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein Backblech verteilen.
5. Auflaufform und Backblech mit Kartoffeln für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Schaut hier immer mal danach, denn je nachdem, wie dick euer Hähnchenstück ist, kann sich hier die Backzeit verlängern oder verkürzen.
6. Kartoffeln und Hähnchen auf einen Teller geben und mit der Sauce übergießen.