



Country-Kartoffelsalat mit Hähnchenfilets

Description



Für 4 Portionen

1 kg fest kochende Kartoffeln

3 EL Öl

Salz, weißer Pfeffer

1 Dose Mais (425 ml)

1 rote Paprikaschote (ca. 250 g)

1 Bund Lauchzwiebeln (ca. 150 g)

300 g Hähnchenfilets

Edelsüßer Paprika

200 g Sour Cream

2 EL Milch

Schnittlauch zum Bestreuen

Petersilie zum Garnieren

1. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 2 EL Öl beträufeln. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 bis 30 Minuten backen.

2. Dabei gelegentlich wenden. Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Mais abtropfen lassen. Paprika in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden. Hähnchenfilets waschen, trockentupfen

und in Streifen schneiden. Fleisch in 1 EL heißem Öl rundherum goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3. Sour Cream und Milch glatt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebackene Kartoffeln, Gemüsemais, Paprikastücke, Lauchzwiebelscheiben und Hähnchenstreifen mischen und auf einer Platte anrichten. Sour-Cream-Soße darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde

kcal/Portion: ca. 500

Fett/Portion: ca. 23 g

Category

1. Salat

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark