

Honig-Balsamico-Hähnchen

Description

Dafür brauchst du:

6 mittelgroße Kartoffeln
50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Zweig Rosmarin

Für die Marinade:

80 ml Balsamico
50 ml Olivenöl
5 EL Honig
etwas Salz
2 gehackte Knoblauchzehen
1/2 TL Chiliflocken
1 EL gehackten Thymian

Außerdem:

2 Hähnchenbrüste
200 g grüne Bohnen
10 halbierte Kirschtomaten

So geht es:

Wasche und viertele die Kartoffeln. Ungeschält platzierst du sie auf einem Backblech, betrüffelst sie mit Olivenöl, salzt und pfefferst sie. Gib den Rosmarinzweig hinzu und backe die Kartoffeln bei 160 °C für 20 [Minuten](#). Um die Marinade zuzubereiten, gibst du alle Zutaten in eine große Schüssel und vermengst sie miteinander. Lege die Hähnchenbrüste vollständig in die Marinade und lasse sie dort eine Stunde [ziehen](#). Verteile Bohnen und Kirschtomaten auf den gebackenen Kartoffeln. Lege die marinierten Hähnchenbrüste obenauf und gieße die Marinade aufs Blech. Bei 180 °C gibst du das Blech erneut für 30 Minuten in den Backofen.

Category

- Geflügel

Date Created

Februar 22, 2018

Author

jeanny