

BLECH-HUHN...SCHNELL & LECKER!

Für ca. 4 Portionen

800 -1000g	Hähnchenbrust (ohne Knochen)
400-500g	Kartoffeln (am besten festkochend)
450g	Tomaten
ca. 5 EL	gutes Olivenöl (z.B. von „Jordan“)*
ca. 1-2 EL	Gewürzmischung „Gaumenschmaus“ von HERBARIA*



Die Hähnchenbrust und die (ungekochten) Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden.

Die gewaschenen Tomaten ebenfalls in große Stück schneiden.

Hähnchenbrust, Kartoffeln und Tomaten in eine große Schüssel geben und mit dem Olivenöl und der Gewürzmischung „Gaumenschmaus“ vermischen und abschmecken. Gut ½ Stunde marinieren.

Den Ofen bei 200 Grad vorheizen. Die Blechhuhn-Mischung auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten braten.

Anstatt der Gewürzmischung können Sie z.B. auch frische Zweige Rosmarin und Knoblauchzehen verwenden.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“