WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Hähnchenbrust mit Ofenfeigen und Rosmarinkartoffeln

Geflügel

FÜR 2 Portionen ZEIT 50 Minuten



Zutaten

- 500 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 3 EL Olivenöl
- 3 Rosmarinzweige
- 1 TL Salz
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 4 frische Feigen
- 2 Hähnchenbrustfilets (je ca. 180 g)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Sehr gut: Die fruchtige Tiefe macht Hähnchen sofort festlicher.

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, größere halbieren. Auf einem Backblech mit 2 EL Olivenöl, den abgezupften Nadeln von 2 Rosmarinzweigen, ½ TL Salz und etwas Pfeffer mischen und 20 Minuten backen.
2. Feigen waschen, Stielansatz abschneiden und die Früchte halbieren. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen.
3. Restliches Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Filets mit dem übrigen Rosmarinzweig je Seite 2–3 Minuten goldbraun anbraten.
4. Kartoffeln wenden, Hähnchen und Feigen (Schnittfläche nach oben) mit aufs Blech legen und alles weitere 12–15 Minuten garen. Die Zeit ist nur ein Richtwert: Das Hähnchen muss vollständig durchgegart sein (Kerntemperatur mind. 72 °C, innen nicht mehr rosa), die Kartoffeln goldbraun und weich.
5. Hähnchen 3 Minuten ruhen lassen und schräg in Scheiben schneiden. Wunderdressing kräftig schütteln. Hähnchen, Kartoffeln und Feigen auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de