

# Hähnchen-Brust, Spinat, Kartoffel-Würfel

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrustfilets a 200 g	100 g Kartoffeln, Annabelle	300 g Blattspinat
1 TL Senf (mittelscharf)	1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne
500 ml Sonnenblumenöl	Olivenöl	Butter
Rosenpaprika scharf	Currypulver, gelb	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Das Hähnchenfilet waschen und trocken tupfen. Das Hähnchenfilet mit dem Currypulver einreiben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenbrustfilet darin anbraten. Anschließend das Fleisch in den Backofen geben. Den Spinat waschen und putzen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Spinat darin andünsten. Anschließend 50 Milliliter Sahne dazugeben. Den Bratenfond mit der restlichen Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Spinat dazugeben und pürieren. Das Hähnchenfilet auf einem Teller anrichten, die Kartoffelwürfel und den Spinat dazugeben. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Helga König am 07. November 2011