

Hähnchen 'Piri-Piri' mit Feta-Süßkartoffeln

Für zwei Personen

3 Hähnchenkeulen, mit Knochen	150 g Fetakäse	2 Süßkartoffeln
1 festk. Kartoffel	2 rote Paprikaschoten	1 rote Zwiebel
1 grüne Chilischote	1 rote Chilischote	1 orangene Chilischote
1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Bund Basilikum	1 Bund Koriander	1 Schale Kresse
1 TL mildes Paprikapulver	50 ml weißer Balsamico-Essig	2 TL Erdnussöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit heißem Wasser und Salz zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, hineingeben und garen lassen. Für die Piri-Piri-Soße die drei Chilischoten der Länge nach aufschneiden, von dem Kerngehäuse befreien und klein hacken. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein hacken. Das Basilikum und den Thymian zupfen und klein hacken. Die Kresse fein abschneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Als letztes das Paprikapulver und den Essig hinzugeben und unterrühren. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und ebenfalls mit hinzugeben. Alles nochmals gut pürieren. Eine Pfanne mit dem Erdnussöl erhitzen. Die Hähnchenkeulen gut waschen, trocken tupfen und in der Pfanne anbraten. Die Hähnchenkeulen aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben. Die Paprikaschoten waschen, gut trocken tupfen, von dem Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit in die Auflaufform geben. Die Piri-Piri-Soße über die Hähnchenkeulen und die Paprika geben und alles zusammen circa 20 Minuten im Ofen garen. Die Kartoffeln abgießen und grob zerkleinern. Den Fetakäse in Würfel schneiden, den Koriander grob zerpflücken und beides über die Kartoffeln geben. Das Hähnchen „Piri-Piri“ mit den Feta-Süßkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Pust am 31. Mai 2012