

# Hähnchen-Pfanne mit Frühkartoffeln und Kirschtomaten

## Für 4 Personen

12 Hähnchen (Oberschenkel)	800 g neue Kartoffeln	600 g Kirschtomaten
1 Bd. frischer Oregano	Olivenöl	natives Olivenöl extra
Rotwein-Essig	Salz, Meersalz	Pfeffer

Die Kartoffeln abbürsten und in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Hähnchenschenkel in je 3 Streifen schneiden und in eine Schüssel legen. Rundum mit Olivenöl einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine große Bratpfanne, in der alle Hähnchenstücke nebeneinander Platz haben, heiß werden lassen und das Fleisch mit der Haut nach unten hineinlegen. Alternativ das Fleisch nacheinander braten. Die Hähnchenstücke bei starker Hitze ca. 10 Minuten braten, bis sie fast durchgegart sind.

Ab und zu wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die Tomaten mit einem scharfen Messer einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Die Kartoffeln in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und jede Kartoffel mit dem Daumen leicht andrücken.

Die abgezupften Oreganoblätter bis auf einen kleinen Rest mit einer Prise Salz im Mörser zerstoßen. 4 EL natives Olivenöl extra, 1 Spritzer Rotwein-Essig und etwas Pfeffer zugeben und alles noch einmal zerreiben. Diese Mischung mit dem Hähnchenfleisch, den Kartoffeln, Tomaten und dem restlichen Oregano in eine große Braten-Pfanne oder eine andere ofenfeste Form geben. Alles sorgfältig durchmengen und in einer Schicht ausbreiten.

Im vorgeheiztem Backofen 40 Minuten backen.

Jamie Oliver am 12. November 2020