

# DINNERLY



## Gebackene Kartoffeln mit Hähnchen und Fenchel

dazu geröstete Tomatensauce und Hartkäse



ca. 30min



2 personen

Heute gibt es gleich zweimal Röstaromen – leckere gebackene Kartoffelecken und eine fruchtig-aromatische Sauce aus heiß gerösteten Ofentomaten. Und unter uns: Sauce aus frischen Tomaten schmeckt doch immer ein bisschen besser als die Dosenvariante, oder? Dazu servieren wir heutige knackigen Fenchel und saftiges Hähnchen. Getoppt wird mit ein bisschen Hartkäse, denn der hat ja bekanntlich noch niemandem geschadet.

#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1 venkel
- 2 tomaten
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 2 blokjes harde kaas <sup>7</sup>

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

#### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

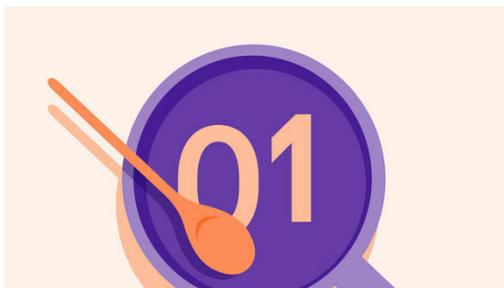
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 580kcal, vet 24.2g, koolhydraten 53.1g, eiwit 36.5g



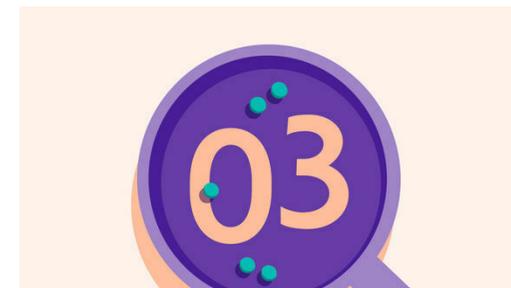
#### 1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln und mit 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



#### 2. Zutaten vorbereiten

Den **Fenchel** halbieren und in ca. 5mm breite Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Falls vorhanden, das **Fenchelgrün** für die Garnitur beiseitelegen. Die **Tomaten** halbieren. 1 Knoblauchzehe schälen und mit einem Messer etwas andrücken. Die **Zitrone** halbieren.



#### 3. Gemüse backen

Den **Fenchel** mit den **Kartoffeln** vermengen, die **Zitronen** mit aufs Blech geben. Die **Tomaten** mit den Schnittflächen nach unten in einer kleinen Auflaufform platzieren, 1EL Olivenöl und 1 kräftige Prise Salz darüber geben und den Knoblauch dazulegen. Die **Tomaten** auf der obersten Schiene 15Min. backen, den **Fenchel** und die **Kartoffeln** weiter unten in 25–30Min. gar rösten.



#### 4. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal in **2 gleich große Stücke** schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite 1–2Min. goldbraun anbraten. Zum Fertigbaren vorsichtig auf die **Kartoffeln** legen und während der restlichen Backzeit im Ofen mitrösten.



#### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Tomaten samt ausgetretenem Saft** mit dem **Saft einer halben gerösteten Zitrone** und dem Knoblauch in einem hohen Gefäß fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den **Käse** mit einem Sparschäler oder Messer in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit dem **Fleisch** und der **Tomatensauce** anrichten und mit dem **Käse** sowie ggf. dem **Fenchelgrün** bestreuen.



#### 6. Zum Dahinschmelzen

Käse ist gut, aber geschmolzener Käse ist noch besser? Na, das haben wir gleich! Wer Lust hat, kann den Hartkäse auch fein reiben und über Gemüse und Fleisch auf dem Blech streuen. Nach ein paar Minuten Backzeit entsteht eine fabelhaft leckere, knusprige Käsekruste, die ganz wunderbar zu den anderen Röstaromen passt, die sich im Ofen tummeln.