

Bratkartoffel Rezepte

Hähnchenfilet Mit Brokkoli & Rosmarin Bratkartoffeln

Anzahl: 3 Personen

Gattung: Bratkartoffeln, Brokkoli, Hauptgericht, Huhn, Kartoffeln

Zutaten

600 g	Hähnchenbrustfilet (ohne - Haut)	80 g	Butter
600 g	Brokkoli	1	Essl. Mandelsplitter
600 g	Kartoffeln		Olivenöl
100 g	Zwiebeln		Salz, Pfeffer, Paprika,
150 ml	Sahne		- Curry, Rosmarin

Die Hähnchenfilets in Daumen große Stücke schneiden & in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butter anbraten. Etwas später die in Spalten geschnittene Zwiebel hinzugeben. Salz, Pfeffer, Paprika & ein wenig Curry hinzugeben. Nach vier Minuten die Hitze reduzieren, Sahne hinzugeben & noch etwas weiter köcheln lassen.

Brokkoli:

Brokkoli waschen, Blätter entfernen & Strunk kürzen. Salzen & etwa 7 Minuten dämpfen.

Etwa 60 g Butter klären & die Mandeln hinzugeben. Noch ein wenig bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Mandelbutter nach dem Anrichten über den Brokkoli geben.

Rosmarin-Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen, in etwa zwei bis drei Millimeter dicke Scheiben schneiden, in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne anbraten, Salzen & Pfeffern. Nach der Hälfte der Garzeit den Rosmarin hinzufügen. Gelegentlich weiterschwenken.