

Rezeptvorschlag

Gebratenes Hähnchenfilet mit Rosenkohl

Zutaten für 4 Personen

4	Hähnchenfilets
1 Handvoll	Cocktailtomaten
3	Knoblauchzehe(n)
8	Kartoffeln
500g	Rosenkohl

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, **Spicy's Baskenland**

Chili, Butter und Basilikum

Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Filets salzen, pfeffern und in Olivenöl auf beiden Seiten gut anbraten. Dann je nach Größe, 45 - 60 Minuten im Backofen braten.

Die Tomaten waschen und zerdrücken und mit Salz und Zucker würzen, dann noch mit Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehen kleingeschnitten dazulegen.

Bei 160 Grad ca. 30 Minuten im Ofen braten.

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in ca. 30 Minuten gar dämpfen.

Die Rosenkohlröschen unten einschneiden und im Salzwasser weichkochen.

Kartoffeln und Rosenkohl fein stampfen, etwas Butter ins Püree geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und (je nach Größe) vierteln oder halbieren, dann in eine Pfanne geben und mit Salz und **Spicy's Baskenland Chili** abschmecken. Das Basilikum hacken und am Schluss untermischen.

Guten Appetit!