



Türchen Nr. 8

HÄHNCHEN-SÜSSKARTOFFELAUFLAUF

ZUBEREITUNG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500g	Hähnchenbrustfilet
800g	Süßkartoffel
4 EL	Olivenöl
1 TL	Thymian
1 TL	Rosmarin
3	Knoblauchzehen
250g	Cocktailtomaten
100g	Fetawürfel

Süßkartoffeln und Hähnchenbrustfilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Öl verrühren. Hähnchenbrustfilet und Süßkartoffeln mit der Marinade bepinseln.

Auflauf für 45 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen. Tomaten und Fetawürfel darauf verteilen, für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben und fertig!

*Vielen Dank, liebe Konni aus Wahlstedt
für dieses tolle Rezept!*