

# Bratkartoffel mal anders



## Einkaufsliste:

Zutaten für Zwei:

ca. 300g Kartoffeln, 200g  
Hähnchenbrust, 300g  
Tomaten, 3-4  
Knoblauchzehen, 1/2 Bund  
Frühlingszwiebeln, 1TL  
Cayennepfeffer, Basilikum,  
Majoran, Oregano nach  
Belieben, 1-2 TL Salz, 50ml  
Olivenöl, 1/2 TL  
Puderzucker, 50g  
Parmesan

## So wird's gemacht:

Hähnchen und Kartoffeln in kleine Stücke schneiden, leicht vermengen, salzen und pfeffern. Ofenform mit 1El Olivenöl einfetten, Kräuter und Knoblauch auf den Boden geben, Hähnchen und Kartoffeln in der Form verteilen. Frühlingszwiebeln fein hacken und über der Kartoffel-Hähnchen-Masse verteilen, mit Cayennepfeffer u.a. würzen. Die Tomaten halbieren, die Hälfte der Tomaten untermischen. Mit dem Puderzucker und etwas Salz bestreuen. Den Rest des Olivenöls über die Masse geben und für 20 Minuten bei 200°C auf mittlerer Schiene garen. Nun kurz umrühren und den Rest der Tomaten mit etwas Puderzucker und Salz auf die Masse geben, Parmesan raspeln und Masse bestreuen, erneut für 20-30 Minuten im Ofen fertig garen.