

Ofenkartoffel mit Hähnchen-Gemüse-Füllung und Cashew-Topping

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Kartoffeln

4 große Kartoffeln (festkochend)
300 g Hähnchenbrust
4 Möhren
4 Frühlingszwiebeln
5 Esslöffel Sonnenblumenöl
3 Esslöffel Sojasauce
8 Esslöffel Sweet-Chili-Sauce
200 g Kräuterquark
2 Esslöffel Cashewkerne
Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Heute gibt es Ofenkartoffel à la Pollo: mit einer Füllung aus saftigem Hähnchenfleisch, knackigen Karotten und frischen Frühlingszwiebeln. Zum echten Genuss wird sie mit süß-scharfer Sweet-Chilli Sauce, cremigem Kräuterquark und gerösteten Cashews zum Knuspern.

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln gründlich waschen und rundherum mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit 4 Esslöffeln Sonnenblumenöl und etwas Salz einreiben. Einzeln in Alufolie einpacken. Auf den Ofenrost legen und 60 Minuten im Ofen garen.

- 3 -

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

- 4 -

Möhren schälen, in feine Stifte schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

- 5 -

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in 1 Esslöffel Öl anbraten. Gemüse zugeben und mitbraten. Mit Sojasauce abschmecken.

- 6 -

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und längs aufschneiden. Dabei solltest du darauf achten, dass sie unten ganz bleiben und du sie nicht komplett zerteilst. Ein wenig von dem Kartoffelinneren aus jeder Knolle herauskratzen und in einer Schüssel mit je 4 Esslöffeln Sweet-Chilli-Sauce und Kräuterquark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zurück in die Kartoffeln geben.

- 7 -

Kartoffeln mit Hähnchen-Gemüsemix füllen und mit je 1 Esslöffel Sweet-Chili-Sauce und Kräuterquark toppen. Mit Cashews garnieren.