

# Balsamico Hähnchen auf Bohnen, Tomaten und Kartoffeln

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de) , [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Marinade:

- 80ml dunkler Balsamico
- 20 ml Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe (gepresst)
- $\frac{1}{2}$  TL Rosmarin
- $\frac{1}{2}$  TL Thymian
- 1TL Salz
- 1 TL Pfeffer

## Zutaten:

- 6 Hähnchenbrüste
- 250g Cherrytomaten
- 1 Päckchen Bohnen
- 1 Packung Drillinge (Kartoffeln)
- etwas Olivenöl
- Bohnenkraut
- Kräutersalz
- ein paar Zweige frischer Rosmarin

## Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade in der großen Nixe oder der kleinen Edelstahl-Rührschüssel miteinander vermengen und die Hähnchenbrüste in die Marinade legen. Mit dem Deckel verschließen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

**Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.**

Die Kartoffelchen waschen, halbieren und mit den gewaschenen Tomaten auf den großen Ofenzauberer geben. Mit Kräutersalz, ein paar Nadeln Rosmarin und etwas Olivenöl vermengen und ca. 25 Minuten vorgaren.

Bohnen waschen und putzen, mit Salz, Bohnenkraut und etwas Öl mischen und auf die vorgegarten Kartoffeln und Tomaten geben.

Die marinierten Hähnchenbrüste auf die Bohnen legen und die restliche Marinade über alles verteilen.

Bei 175°C Grad weitere 35-40 Minuten backen.

Hähnchen und Kartoffel-Gemüse Mix auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit.



## **Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borchen

**Mobil: 0175 2454 082**

**Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)**

**[www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)**