

# Rezept Hühnerbrust mit Kartoffelecken

Die Hühnerbrust mit Kartoffelecken wird nach diesem Rezept ohne Soße zubereitet, sie kann aber nach Wunsch mit Kräuterbutter oder einem Joghurtdip serviert werden.

## Zutaten:

600 g Hühnerbrust  
Salz, Pfeffer  
500 g fest kochende Kartoffeln  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)

## Zubereitung:

Für die Hühnerbrust mit Kartoffelecken zunächst den Backofen auf 180°C Umluft einstellen und ein Backblech leicht einfetten.

Nun die Kartoffeln schälen, je nach eigenem Geschmack kann man die Kartoffelecken auch mit Schale zubereiten, man muss in diesem Fall die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich säubern.

Die Kartoffeln anschließend der Länge nach vierteln, bzw. je nach Größe achteln.

In einer kleinen Schale das Olivenöl mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver vermengen.

Die Kartoffelschnitze mit der Marinade vermengen und auf das Backblech legen.

In ca. 30 bis 40 min die Kartoffelecken goldbraun backen. Diese zwischendurch einmal wenden.

Zwischenzeitlich die Hühnerbrust waschen, in einer Pfanne etwas Fett erhitzen und die Hühnerbrust darin goldbraun anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Hühnerbrust mit Kartoffelecken auf einem Teller anrichten und servieren.

Die Hühnerbrust mit Kartoffelecken kann pur oder auch mit einem Kräuter-Knoblauch-Dip serviert werden. Ebenfalls kann man den Bratensatz mit etwas Sahne lösen, mit Salz und Pfeffer würzen und als Soße anbieten.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)