



## Herzhafte Hähnchen-Kürbis-Gemüsepfanne

mit knusprigen Bratkartoffeln (für 4 Personen)

### Zutaten

4 frische Hähnchenbrustfilets à 160 g  
 1 kg fest kochende Kartoffeln  
 400 g Hokkaido Kürbis  
 200 g Zucchini  
 200 g Paprika gemischt  
 300 g Kirschtomaten  
 400 g Butterschmalz  
 2 große weiße Zwiebeln  
 1 Bund Lauchzwiebeln  
 1 EL Butter  
 4 Knoblauchzehen  
 ½ Bund Petersilie  
 Olivenöl  
 Salz  
 Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung

Die fest kochenden Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten bissfest kochen, dann schälen. Kleiner Tipp von uns: Wenn man das Wasser nach dem Kochen abschüttet und die heißen Kartoffeln ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel im Topf lässt, lassen sie sich ganz leicht pellen.

Nun die geschälten Kartoffeln völlig auskühlen lassen, mindestens 1 Stunde, besser noch die ganze Nacht – lassen sich also auch prima am Vortag vorbereiten. Das Gemüse waschen und den Knoblauch schälen. Der Kürbis muss nicht geschält werden, sondern nur das Innere entfernen. Dann das komplette Gemüse in kleine Würfel schneiden und die Petersilie hacken. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Filets das in einer Pfanne kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das klein geschnittene Gemüse anbraten, ab und zu durchschwenken. Nach etwa 5 Minuten die Hähnchenbrustfilets wieder hinzu geben, alles würzen, nochmals gut durchschwenken und im Ofen bei max. 80 Grad warm stellen.

Die kalten Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Butterschmalz in der Pfanne erhitzen (so viel, dass der Boden leicht bedeckt ist) und die Kartoffelscheiben in der heißen Pfanne so auslegen, dass alle Scheiben Bodenkontakt haben. Bei mittlerer Hitze von einer Seite goldbraun braten, dann wenden und die andere Seite auch goldbraun braten. Nun die Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden, zu den Bratkartoffeln geben und etwa 4 Minute mit braten, dabei immer schwenken oder wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Löffel Butter dazu geben. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie dazugeben und ein letztes Mal durchschwenken.

Zum Anrichten alles dekorativ auf 4 Tellern verteilen und ausgarnieren – jeder nach seinem Geschmack!

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

