



# Hähnchen mit Butterkartoffeln & Blätterteigmännern



## Zutaten

Menge	
1	Lebkuchenmann-Ausstecher
1	Pürierstab
250 g	Champignons
100 g	Spekulatiuskekse
2 EL	Honig
2 EL	Mehl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	Blätterteig (Kühlregal)
1	Apfel
1 kg	kleine Kartoffeln
100 g	Cheddar
4 EL	Butter
4 EL	Tomaten, passiert
1	Zwiebel
200 g	Sahne
4	Hähnchenbrustfilet

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 5041 kJ, 1204 kcal, 112 g Kohlenhydrate, 44,9 g Eiweiß, 58,9 g Fett, 159 mg Cholesterin, 6,72 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Du legst nicht nur Wert auf ein leckeres Rezept, sondern auch darauf, dass dein Essen hübsch angerichtet ist? Dann wird dir unser überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Butter-Kartoffeln und Pilz-Zwiebel-Rahmsoße gefallen! Denn dekoriert wird alles am Ende mit knusprigen Blätterteigmännchen. Für das Rezept überbackst du das gebratene Hähnchen im Backofen mit Cheddar und passierten Tomaten. In die Rahmsoße kommen neben Champignons und Zwiebeln auch noch Äpfel, die der Soße einen besonderen Kick geben. Angerichtet wird alles zusammen mit Butterkartoffeln und den Blätterteigmännchen. Lege am besten gleich direkt los! Das Rezept ist super einfach und schmeckt wirklich lecker!

### Step 1:

Zuerst kochst du die Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser. Anschließend abgießen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Dann stichst du den Blätterteig mit dem Lebkuchenmann-Ausstecher aus und gibst die Männchen auf ein Backblech. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

### Step 2:

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Schäle auch den Apfel und schneide ihn in kleine Würfel. Dann werden die Zwiebelringe und die Apfelstücke in Butter gebraten. Gebe einen Löffel Honig hinzu, um es zu karamellisieren. In der Zwischenzeit schneidest du die Champignons in Scheiben. Die Pilze in einer Pfanne mit ein wenig Butter anschwitzen und zu den Äpfeln und Zwiebeln geben. Als nächstes verteilst du einen Löffel Mehl darüber und löschst es mit der Hälfte der Sahne ab. Dann rührst du alles gut durch. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Cheddar fein reiben.

### Step 3:

Nun gibst du die Hähnchenbrustfilets in eine heiße Pfanne mit Butter und brätst sie von beiden Seiten an. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann verteilst du löffelweise passierte Tomaten auf dem Fleisch und streust den Käse darauf. Die Hähnchenbrustfilets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen für ca. 15 Minuten bei 180° backen.

### Step 4:

Jetzt kannst du die Spekulatiuskekse mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Blätterteig mit Honig beträufeln und den Keksstaub darauf verteilen. Als nächstes pelst du die Kartoffeln. Die Kartoffeln in einem Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen und in der Butter schwenken. Die Frühlingszwiebel klein hacken. Dann nimmst du das Fleisch aus dem Ofen.

### Step 5:

Zum Schluss verteilst du die Pilz-Zwiebel-Apfel-Soße auf einem Teller und setzt die Hähnchenbrust, die Kartoffeln und die Blätterteigmännchen darauf. Alles mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.