



## Hähnchen mit Panko- Senf- Haube

### Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln

300 g Karotten

4 EL Omas Butter Öl

1 TL Potato Paul

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 g Panko- Mehl

100 g Schmand

2 EL Schmauszeit Senf

1/2 TL Garten Glück

500 g Hähnchenbrustfilets

200 ml Kochsahne

100 ml Milch

2 TL Feines Süppchen

200 g frischer Babyspinat

### Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gut waschen, achteln und mit Potato Paul und Omas Butter Öl marinieren. Kartoffeln in der rechteckigen Ofenhexe verteilen und in den Ofen schieben (unterste Schiene).

In der Zwischenzeit die Karotten schälen, halbieren und längs vierteln. Die Karotten nach 15 Minuten ebenfalls in die Ofenhexe geben. Dazu schiebt man die Kartoffeln einfach auf die Seite.

Panko Mehl, Schmand, Senf und Gartenglück in einer Schüssel verrühren.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und mit dem Super Hacker hacken.

Die Hähnchenstücke auf beiden Seiten in der Gusspfanne gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und in den Ofenzauberer legen. Die Panko- Senf Haube darauf verteilen und festdrücken.

Ofenzauberer nun zu den Kartoffeln in den Ofen schieben (3. Schiene) und zusammen mit dem Gemüse noch ca. 15 Minuten backen.

In die Pfanne kommen nun die Zwiebeln und der gehackte Knoblauch. Beides wird in dem Bratfett vom Hähnchen gut angedünstet und mit Sahne, Milch und den Gewürzen abgelöscht.

Baby Spinat waschen, ebenfalls mit in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten mitköcheln lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchen mit Panko- Senf Haube nun vorsichtig auf den Tellern verteilen, Gemüse dazu legen und mit dem Rahmspinat verfeinern.