

REZEPT

Chicken & Chips








Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Für **4 Personen**

415 Kalorien

Zutaten

- Hühnchen
 -  700 g Hühnchenbrust
 - 1 TL Sojasauce
 - 2 TL Schwarzer Pfeffer
 - 2 TL Knoblauchpulver
 - 30 g Speisestärke
- Kartoffeln
 -  800 g Kartoffeln
 - etwas Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprika
 - 2 TL Olivenöl
 -  1 Rote Paprika
 -  1 Gelbe Paprika
 -  1 Rote Zwiebel

Zubereitung

1. **Vorbereitung**
Hühnchen, Paprika in 2x2cm Würfel schneiden. Kartoffel in Stifte schneiden. Zwiebel hacken.
2. **Pommes**
Kartoffelstreifen mit Öl und Gewürzen vermischen. Bei 210 Umluft 25 Min. oder 15 Min. in der Heißluftfriteuse backen.
3. **Hühnchen**
Marinieren und goldbraun anbraten. Gebratenes Hühnchen beiseite stellen.
4. **Gemüse**
In derselben Pfanne Zwiebel und Paprika 5 Min. anbraten und mit den gleichen Gewürzen würzen.
5. **Fertigstellen**
Pommes zum Gemüse geben und servieren.