

## Hähnchen unter Senfbrösel-Haube mit Rahmspinat und Ofengemüse

### Zutaten (10 P.)

Hähnchenbrustfilet 1750 g  
Kartoffeln 2 kg  
Möhren 10  
Babyspinat 400 g  
Kochsahne 750 g  
Butter 10 EL  
Hühnerbrühe 20 g  
Schalotten 5  
Panko-Mehl (Paniermehl) 125 g  
körniger Senf 85 g  
Knoblauchzehen 5

### Zubereitung

Ungeschälte, gewaschene Kartoffeln längs vierteln. Kartoffeln in einer Schüssel mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 30 Min. im Ofen bei 200° Umluft goldbraun backen.

Möhren schälen, quer halbieren und längs zu Stiften vierteln. Möhrenstifte in den letzten 20 Min. zu den Kartoffeln auf das Backblech legen und mitbacken.

Schalotten und Knoblauch fein hacken.

In einer Schüssel Panko-Mehl, weiche Butter und Senf miteinander verkneten.

Hähnchenbrustfilets in einer großen Pfanne 2-3 Minuten je Seite scharf anbraten, danach in eine Auflaufform geben und mit den Semmelbröseln toppen. In den letzten 15 Minuten der Garzeit mit in den Ofen geben.

Die Pfanne wieder erhitzen und Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Mit Kochsahne und Wasser ablöschen, Hühnerbrühe hinein rühren. Babyspinat zur Sahnesauce in die Pfanne geben und 1-2 Min. mitköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenbrust vorsichtig auf Teller umsetzen, Ofengemüse und Rahmspinat dazu anrichten.

*Guten Appetit!*