



# MEDITERRANES GEMÜSEHÜHNCHEN

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen, Würfeln und ca. 10 Minuten in etwas Gemüsebrühe vorkochen.
2. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
3. Mediterrane Gewürze mit Pfeffer, Salz und Paprika vermischen.
4. Kartoffeln in die große Ofenhexe geben und mit dem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken.
5. Frischkäse, Sahne und die Hälfte vom Feta sowie 1 TL Gewürz miteinander vermischen und über die Kartoffeln geben.
6. Tomaten und Zucchini mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Scheiben hobeln und über den Kartoffeln verteilen .
7. 1-2 TL Gewürzmischung darüber verteilen.
8. Die Hähnchenbrüste waschen und trockentupfen und auf das Gemüse legen.
9. 1-2 TL Gewürzmischung mit dem Pesto und Olivenöl verrühren und die Hähnchenbrüste damit einstreichen.
10. Den restlichen Feta darüber bröseln und den Zauberstein als Deckel auflegen.
11. 30 Minuten garen, dann den Deckel abheben und den Backofen auf 220 Grad hochstellen und 10-15 Minuten überbacken.

## ZUTATEN:

**600 g Kartoffeln**

**150 g Kräuterfrischkäse**

**200 g Feta**

**150 ml Sahne**

**4 große Tomaten**

**2 kleine oder 1 mittlere Zucchini**

**4 Hähnchenbrüste**

**1 EL grünes Pesto**

**1 EL Olivenöl**

**Mediterrane Gewürzmischung**

**( mit Rosmarin , Thymian,**

**Oregano )**

**Paprika, Pfeffer, Salz**

**( fertige Mischungen gibt es von  
verschiedenen Anbietern)**

