

Hühnerbrust mit Linsen

Zutaten

- 2 Hühnerbrüste, ausgelöst mit Haut
- 1 EL Olivenöl + 1 TL Butter
- 100 g Tellerlinsen, gekocht
- 1 kleine Zwiebel, feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 kleine Kartoffel, fein gerieben
- ¼ l Hühner- oder Gemüfefond
- 1 EL Butter
- Saft von ½ Zitrone
- Petersilie, gehackt
- 2 mittlere, festkochende Kartoffeln, geschält und in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Rispen Kirschtomaten, mit einem Zahnstocher angestochen



Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Die abgetropften Linsen dazugeben, mit dem Fond aufgießen, gut würzen, die geriebene Kartoffel hinzufügen und ein paar Minuten langsam köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.
2. Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite anbraten. Nach Belieben einen Zweig Rosmarin und/oder Thymian sowie eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und ca. 20 Minuten bei 190 °C im Backrohr braten.
3. Nach ca. 15 Minuten die Tomaten dazugeben.
4. In der Zwischenzeit die geschnittenen Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech fächern, etwas Olivenöl darüberträufeln, nach Belieben würzen und gemeinsam mit der Hühnerbrust im Backrohr backen.
5. Servieren und genießen.