



Ofenhaehnchen mit Apfelsinen

fuer 4 Personen

Zutaten

- 0.500000000 Bund Fruhlingszwiebeln
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 2 Stueck/e Orangen, Apfelsinen
- 3 El Oel
- 4 Stueck/e Haehnchenbrustfilet
- 600 g Kartoffeln
- 600 g Moehren
- 8 El Chilisauce, sweet, chinesisches
- 8 Scheibe/n Speck, mager, geraeuchert

Kartoffeln gruendlich waschen und in Spalten schneiden.

Moehren schaelen und in 1 cm dicke schraege Scheiben schneiden.

1 Apfelsine ungeschaelt in Spalten schneiden, die andere auspressen. 50 ml Apfelsinensaft und die vorbereiteten Zutaten in eine Schuessel geben und mit 2 El Oel und der Chilisauce mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3-4, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Inzwischen die Haehnchenbrueste mit je 2 Scheiben Speck umwickeln. Restliches Oel in einer Pfanne erhitzen und die Haehnchenbrueste darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Haehnchenbrueste auf das Gemuese legen und weitere

10 Minuten garen. Fruhlingszwiebeln putzen und das Weiss- und Hellgruene schraeg in Scheiben schneiden. Fleisch und Gemuese mit Salz und Pfeffer wuerzen und mit Fruhlingszwiebeln bestreut servieren.