

Ofenkartoffeln mit Poulet und einer Haselnuss-Salbeibutter

Ein Essen voller Finesse!

300 g festkochende Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Diese mit **2 EL Olivenöl** und **Pfeffer aus der Mühle** mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

4 Poulet-Minifilets längs und quer halbieren. **2 EL Haselnüsse** grob hacken und trocken rösten. **2 TL Butter** und die **20 Salbeiblättchen** dazu geben und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und mit den Poulet-Minifilets verrühren. Diesen Mix locker unter die Kartoffeln mischen.

Backen: weitere zehn Minuten bei 200°.

