

Hähnchen Cacciatore aus dem Ofen

4 Portionen

ZUTATEN

4 Hühnerbrustfilets (mit Knochen & mit Haut)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
200 g Champignons
2 Stangen Sellerie
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
3 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
2 EL Tomatenmark
150 g Kalamata Oliven
200 ml Rotwein
300 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
Salz
Pfeffer
Brot (als Beilage)



Hähnchen Cacciatore aus dem Ofen

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf **220°C Circo Therm®** vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in eine Schüssel geben. Die rote und grüne Paprika, Champignons und Sellerie in dünne Scheiben schneiden und in eine weitere Schüssel geben. Thymian, Rosmarin und Salbei von den Stielen zupfen, hacken und beiseite stellen. Sobald der Ofen vorgeheizt ist, die Hühnerbrustfilets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei **220°C für 20 Minuten** backen, bis die Haut gebräunt ist.
2. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne auf dem **Induktionskochfeld auf Stufe 6** erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und das geschnittene Gemüse ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter und Tomatenmark hinzufügen und vermischen. Oliven zugeben, dann die Pfanne mit Rotwein ablöschen. Die Dosentomaten hinzufügen und die Dose etwa zur Hälfte mit Wasser füllen und in die Pfanne geben. Die Kräuter hinzufügen.
3. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig in die Pfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und bei **180°C für ca. 10 Minuten** offen backen.

Mit knusprigem Brot servieren und genießen!