

## Bratkartoffeln mit Gemüse und Hähnchen vom Grill

### Zutaten:

#### Grillgemüse:

- 1 Zucchini
- 1 Brokkoli
- 2 Karotten
- 1 Paprika
- 10 Cocktailtomaten
- 1 TL Sanfte Traube (Essig) von Edelschmaus
- 2 TL Meat & Veggie von Edelschmaus (aktiviert)
- 2 EL griechisches Olivenöl
- Pfeffer, Salz

#### Bratkartoffeln:

- 1000 g Kartoffeln, festkochend, in Scheiben (5 mm)
- 2 TL Potato Paul von Edelschmaus (aktiviert)
- 1 TL Paprika rot von Edelschmaus
- 2 EL Omas Butteröl von Edelschmaus

#### Fleisch:

- 5 Hähnchenbrust oder Hähnchenspieße mariniert mit Omas Butteröl mit z.B. Sweet Curry
- Balkan
- Meat & Veggie



### Zubereitung:

Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Meat & Veggie (aktiviert), Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln mit dem kleinen Küchenhobel (Stufe 3) in Scheiben hobeln und bissfest garen. Nun mit Öl und Gewürzen marinieren.

Den Grill mit dem rechteckigen Grillstein und der gusseisernen Bratpfanne mit etwas Omas Butteröl auf 200°C vorheizen. Gemüse auf den Rechteckigen Grillstein und Kartoffeln auf die Gusseiserne Bratpfanne geben und unter mehrmaligem wenden in ca. 8-10 Min. goldbraun grillen.

Gemüse vom Grillstein nehmen und warmhalten. Bratkartoffeln ebenfalls warmhalten. Die Hähnchenbrust auf den Grillstein legen und von beiden Seiten scharf anbraten. Damit die Hähnchenbrust schön saftig aber gar auf dem Teller landet, sollte die Kerntemperatur bei 75 bis 80 °C liegen.

**Verwendete Produkte:** Rechteckiger Grillstein, gusseiserne Bratpfanne, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Küchenhobel, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN