



Wies´n Hendl mit geschwenkten Paprika-Kräuterkartoffeln

1 Packung WIESENHOF Wies´n Hendl oder Ganzes
Hähnchen

700 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)

Salz

schwarzer Pfeffer

1 EL Öl

1 Butter

1 rote Paprikaschote

einige Zweige frische Kräuter (z.B. Petersilie,
Rosmarin, Thymian, Oregano)

Schritt 1

Wies´n Hendl oder ganzes Hähnchen würzen und nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Kartoffeln schälen und in Salzwasser knapp gar kochen.

Schritt 3

Inzwischen Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter abspülen, trocknen und fein hacken.

Schritt 4

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und Paprika darin schwenken, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter untermischen und die Kartoffeln zu dem Hendl servieren.