

## Hähnchenspieß mit neuen Kartoffeln und Tomatensauce



### Zutaten Kartoffeln:

- 750 g neue, kleine Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl, kaltgepresst; ½ TL Meersalz, jodiert;
- 3 Pr. Pfeffer, gemahlen; 2 Pr. Koriander, gemahlen;
- ¼ TL Paprikapulver und 1 Pr. Nelke, gemahlen

### Zutaten Spieße:

- 500 g Hähnchenbrustfilet, walnussgroß gewürfelt
- 150 g Spargel, gekocht in 4 cm Stücke geschnitten
- 8 Rosmarinzwige; ½ TL Meersalz, jodiert; 3 Pr. Pfeffer,
- gemahlen; 2 Pr. Koriander, gemahlen; ¼ TL Paprikapulver
- und 2 EL Olivenöl, kaltgepresst

### Zutaten Tomatensauce:

- 50 g Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 50 g Tomatenmark; 100 ml Schmand; 300 g Kirschtomaten, geviertelt;
- 1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt; 1 TL Balsamico- Essig; 1 TL Apfel-
- dicksaft; ½ TL Meersalz, jodiert; 1 Pr. Pfeffer, gemahlen und evtl. etwas
- Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Olivenöl und Würzzutaten vermengen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen, Heißluftsystem, bei 175°C etwa 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Würfel vom Hähnchenbrustfilet mit den Spargelstückchen auf den Rosmarinweig stecken, würzen und in der Bratpfanne braten. Für die Sauce alle Zutaten in einem Topf 6 Minuten leise kochen. Anschließend abschmecken und mit den Kartoffeln und gebratenen Hähnchen-Rosmarinspießen servieren.