Hähnchen-Auflauf mit Chorizo, Oliven und Kartoffeln

Ein tolles Rezept aus der spanischen Küche: Hähnchen-Auflauf mit Chorizo, Oliven und Kartoffeln, von dem alle Gäste begeistert sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Chorizo
1 Stk.	Zwiebel
800 g	Tomaten (aus der Dose)
200 g	Oliven
100 g	Kartoffeln
800 g	Hühnerfleisch
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Hühnerbrühe
2 TL	Kräuter (getrocknete)
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Rosmarin (getrockneten)
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den Hähnchen-Auflauf mit Chorizo, Oliven und Kartoffeln den Ofen auf 200 Grad vorheizen und zwei Auflaufformen mit Öl einfetten. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Oliven halbieren. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe, in Viertel oder Achtel schneiden. Den Chorizo in kleine Würfel schneiden.

2. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, die Hähnchenteile darin einige Minuten anbraten, bis sie Farbe bekommen. Anschließend in eine der beiden Auflaufformen setzen. Bei Bedarf noch etwas Öl in die Pfanne nachfüllen, dann Zwiebel und Knoblauch darin anbraten und weich garen. Paprikapulver einrühren und den Chorizo zufügen. Kurz anrösten, dann die

Dosentomaten zufügen und umrühren. Zum Schluss Oliven und getrocknete Kräuter zufügen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin 8 bis 10 Minuten lang garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Danach in der zweiten Auflaufform verteilen, mit Öl beträufeln, mit getrocknetem Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen, gut mischen.

4. Den gesamten Pfanneninhalt gleichmäßig über die Hähnchenteile in der ersten Auflaufform gießen. Beide Auflaufformen für rund 30 Minuten in den Ofen stellen, bis das Hähnchen goldbraun und die Kartoffeln knusprig sind. Schnell servieren.

Tipp

Eine Beilage zum Hähnchen-Auflauf mit Chorizo, Oliven und Kartoffeln ist nicht erforderlich, man kann aber einen gemischten Salat reichen.