



## BeO-Kochtipp

### Poulet-Kartoffelpfanne

Für 4 Personen

#### Zutaten

4	Pouletbrüstchen
8	Salbeiblätter
8	Specktranchen
400 g	Festkochende Kartoffeln
300 g	Kleine Birnen
400 g	Tiefgekühlte Marroni
	Öl, Apfelsaft
	Paprika, Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung

Pouletbrüstchen längs halbieren, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit je einem Salbeiblatt belegen und mit einer Specktranchen umwickeln, zugedeckt beiseite stellen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze schneiden.

Öl mit dem Salz, Pfeffer und wenig Muskat verrühren, mit den Kartoffeln, Birnen und den angetauten Marroni vermischen, in eine grosse Form oder auf ein Kuchenblech geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten braten, gelegentlich wenden.

Pouletbrüstchen darauflegen und weitere 10 Minuten braten.

Mit dem Apfelsaft übergiessen, etwa 10 Minuten fertig anbraten, bis die Kartoffeln weich und die Pouletbrüstcehn durchgebraten sind.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

