



rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

WÜRZIGE OFEN-KARTOFFELN (BATATAS BRAVAS) MIT HÄHNCHENSPIEß

VON OLAF KOSERT

FÜR DIE BATATAS BRAVAS

1 kg Kartoffeln
3 TL Harissa
1 EL Olivenöl
Salz

FÜR DIE SPIEßE

350 g ausgelöste Hähnchenkeule
8 Holzspieße
Olivenöl
Hähnchengewürz



Olafs Tipp!
Kartoffeln und
Hähnchenspieße mit
Tomatensalat
servieren.

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
.....

Kartoffeln mit Schale waschen, abtrocknen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden. 3 gehäufte TL Harissa mit 3 EL Olivenöl verrühren, über die Kartoffelwürfel geben, kräftig salzen. Mit gleichmäßigem Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen, ca. 30 min backen.
.....

Haut von den Hühnersteaks entfernen, in ca. 3 cm kleine Stücke schneiden, auf Holzspieße ziehen und in der leicht gefetteten Grillpfanne (etwas Olivenöl mit dem Pinsel gleichmäßig verteilen) ca. 7 min von der einen und nochmal ca. 5-7 min von der anderen Seite bei nicht zu starker Hitze grillen. Dabei salzen, pfeffern und mit Hähnchengewürz bestreuen.