

**Tomaten-Hähnchen** (2 Portionen)

**Für Pilzliebhaber:**  
Ganze Champignons  
direkt zum Fleisch  
geben und  
mitgaren.

**Zutaten:**

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 6 kleine Tomaten
- 1 TL Zucker
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Zitronensaft
- 8 kleine Kartoffeln

**Zubereitung:**

Tomaten und Zwiebel schneiden, Knoblauch zerdrücken und mit Zitronensaft, Zucker und Tomatenmark vermischen. Hähnchenfilets und Gemüsemischung zusammen mit Salz und Pfeffer in den Beutel geben und gemäß Anleitung garen. Einen zweiten Beutel mit den gewaschenen Kartoffeln befüllen und diese ebenfalls in der Mikrowelle zubereiten. Tomaten-Hähnchen und Kartoffeln gemeinsam anrichten und servieren.

Erfahren Sie mehr unter: [www.pelzgroup.de](http://www.pelzgroup.de)