**Ofengemüse mit mariniertem Hähnchenragout, dazu eine Broccoli-Cremesuppe**



**Das brauchst du:**

***Für das Ofengemüse:***

Gemüse deiner Wahl:

Bohnen, Paprika, Tomaten,

Broccoli-Röschen, Champignons,

Zucchini, Kohlrabi, 3-4 Kartoffeln

Pro Person 1 Hähnchenbrustfilet (für die vegetarische Variante lässt du einfach das Fleisch weg).

1 Becher Schlagsahne

250 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Curry

200 ml neutrales Speiseöl

***Für die Broccoli-Cremesuppe:***

1 Zwiebel

25o ml Gemüsebrühe

1 Broccoli

Etwas Schlagsahne

**So machst du´s richtig:**

1. Stelle zunächst eine Marinade her aus dem Speiseöl, Salz, Pfeffer und Curry.
2. Schneide die Hähnchenbrustfilets in Würfelchen und mariniere sie in der Marinade.
3. Bestreiche ein Backblech mit Öl.
4. Heize den Backofen auf 220 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
5. Schneide das gesamte Gemüse klein und verteile es nach und nach auf dem Blech.
6. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Würfelchen.
7. Gib die Gemüsebrühe auf das Gemüse.
8. Gib das marinierte Fleisch auf das Gemüse.
9. Gib das Blech für 40 Minuten in den Backofen.
10. Nach 20 Minuten Garzeit gibst du 1 Becher Schlagsahne auf die noch übrige Marinade und gibst das Ganze auf das Gemüse.
11. Mach in der Zwischenzeit die Suppe, indem du zunächst eine Zwiebel in kleine Würfelchen schneidest.
12. Dünste die Zwiebeln in einem Topf mit etwas Öl oder Butterschmalz an.
13. Lösche mit der Gemüsebrühe und Wasser ab.
14. Schneide die Röschen vom Broccoli ab und gib sie in die Suppe.
15. Wenn die Broccoli weich geworden sind, püriere sie mit einem Pürierstab.
16. Gib etwas Schlagsahne in die Suppe und schmecke ab.