

# Kartoffeln Rezepte

## Sesamkartoffeln Zu Hähnchen

Gattung: Geflügelgerichte, Kartoffeln, Gemüse

---

200 g	Hähnchenkeule	-geschält
	Salz	1 Teel. Sesam
	Pfeffer	150 g TK-Spinat
10 g	Öl	30 g Zwiebel
1 Teel.	davon (1)	1 Prise Muskat
130 g	Kartoffeln	

---

Hähnchenkeule mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl (1) in einer großen Pfanne erhitzen.

Hähnchenkeule darin ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze braten.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Nach ca. 15 Minuten restliches Öl zugeben und die Kartoffelscheiben mit braten, dabei mit Sesam bestreuen.

Spinat in einem Topf auftauen. Zwiebeln fein würfeln, zugeben.

Aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.