



Zeitaufwand:

Vorbereitung: 20 Minuten
Im Ofen: 45 Minuten



Pollo Fino mit Feta

Italy meets Greece

Zutaten:

- Feta (richtiger, der aus Schafsmilch)
- eine rote Paprikaschote
- rote Zwiebeln
- festkochende Kartoffeln
- eine große Karotte
- eine Dose stückiger Tomaten
- Knoblauch
- Oliven, entsteint
- Olivenöl, Gewürze und Kräuter

Zubereitung:

- die Hühnchenteile abwaschen und trockentupfen.
- Innen pfeffern, etwas italienische Kräutermischung einstreuen.
Ein ordentliches Stück Feta und eine entsteinte Olive einlegen.
Mit Zahnstochern oder Rouladennadeln verschließen.
In ein wenig Olivenöl rundum anbraten.
- währenddessen pro Person zwei mittlere oder 1 große Kartoffel in der Schale in ungefähr 20 Minuten gar kochen. Die Zeit ist abhängig von der Größe der Kartoffeln.
Das Wasser salzen wie bei Salzkartoffeln.
Abkühlen lassen, schälen und vierteln. In einer Auflaufform verteilen.
- die Karotte in mundgerechte Stücke schneiden, in reichlich Olivenöl anbraten.
Zwiebel halbieren, in Schnitze oder Ringe schneiden, zusammen mit dem grob gehackten Knoblauch in der gleichen Pfanne anschwitzen.
Die Dose stückige Tomaten dazu.
- Kurz aufkochen. Deftig abschmecken, die Kartoffeln brauchen das.
- Über den Kartoffeln in der Auflaufform verteilen.
Falls die Flüssigkeit nicht reicht, etwas Gemüsebrühe (die gute selbstgemachte) dazugeben.
- Die gefüllten „Pollo Finos“ daraufsetzen, ein wenig eindrücken.
- Im Backofen abgedeckt etwa 30 Minuten backen, dann nochmal 10 Minuten ohne Abdeckung.

[Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog](#)



Text und Bild: © Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com