

# Hähnchen mit Süßkartoffeln und Kürbis

## Zutaten (Für 4-6 Personen):

1 Kg Hähnchenfilet  
Salz und Pfeffer  
2 Süßkartoffeln  
1 Hokkaido  
3 Zwiebeln  
½ Sellerie  
2 Orangen  
Zimt  
Piment  
300 ml Brühe

## Zubereitung:

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Süßkartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Den Hokkaido waschen und mit Schale in Würfel schneiden. Zwiebeln häuten und klein schneiden. Kürbis, Sellerie und Süßkartoffeln in einer Auflaufform schichten. Die Zwiebeln dazugeben. Orangen auspressen und den Saft mit der Brühe über das Gemüse geben. Die Gewürze darüber streuen und das Filet darauf legen. Den Auflauf mit einem Deckel abdecken und im Ofen bei 200°C ca. 1 Stunde garen bis das Gemüse und das Hähnchen gar sind.

