# Hähnchen mit Bohnen und Kartoffeln

## Zutaten für 4 Personen

*Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma*

750 g Kartoffeln
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, ungeschält und zerdrückt
Je ½ Zitrone in Zesten und in Scheiben
150 g Mascarpone
2 EL Estragon, fein gehackt
4 große Hähnchenbrüste
8 Scheiben Parmaschinken
300 g feine grüne Bohnen, geputzt
200 ml Hühnerbrühe

## Zubereitung

Backofen auf 220° C/200° C Umluft/Gas 7 vorheizen.
Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in einen großen Bräter geben. Olivenöl und Knoblauch untermischen und leicht würzen. Gleichmäßig in der Form verteilen. Einige Zitronenscheiben hineingeben und Kartoffeln 20-25 Minuten im Ofen backen.

Mascarpone, Zesten, Estragon und Gewürze verquirlen. Eine Tasche in jede Hähnchenbrust schneiden und die Mascarpone-Mischung einfüllen. Hähnchenbrüste leicht würzen und jede mit 2 Scheiben Parmaschinken fest umwickeln.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Bohnen unterheben und Hähnchenbrüste darauflegen. Brühe über die Kartoffeln gießen und Hähnchen mit etwas Öl beträufeln. Form für 18-20 Minuten wieder in den Ofen stellen, bis das Hähnchen durchgebraten ist und die Bohnen weich sind. Zum Servieren mit etwas Estragon bestreuen.