Provenzalische Hähnchenpfanne

mit Bohnen und knusprigem Kräuterbutter-Baguette

Das Schöne am Kochen ist, dass man sich die große weite Welt einfach nach Hause in die Küche holen kann. Zum Beispiel, indem man ein paar in Südfrankreich beliebte Kräuter wie Thymian und Rosmarin einsetzt, Kräuter der Provence eben. Bon appétit!

40 min. *Stufe 2*

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Hähnchenoberkeule Ragout	ca. 280 g	ca. 560 g
Zwiebel	2	4
Thymian / Rosmarin	10 g	20 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Bergkäse 7)	1 Stück	2 Stück
Bohnen, grün	150 g	300 g
Steinofenbaguette 1)	1	2
Petersilie / Kerbel	10 g	20 g

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene
1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person
Kalorien: 746 kcal
Kohlenhydrate: 31 g
Fett: 49 g, Eiweiß: 45 g
Ballaststoffe: 5 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)
Salz, Pfeffer, Öl, Geflügelbrühe, Butter, Zucker

Was zum Kochen gebraucht wird
Backofen, großer Topf, große Pfanne, Küchenpapier, Auflaufform

2

3

4

6

1 **Hähnchenschenkel** und 15 g **Butter** aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen können. **Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 2 EL **Butter** und ½ TL **Zucker** 10–15 Min. bei schwacher Hitze weich dünsten.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Thymian** waschen, Blätter abstreifen. **Rosmarin** waschen, Nadeln abstreifen und hacken. 100 ml **Geflügelbrühe** zubereiten. **Thymian** und **Rosmarin** zu den **Zwiebelstreifen** geben und ca. 4 Min. mitbraten. Mit **Brühe** ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. In einer eingefetteten Auflaufform verteilen.

3 **Hähnchenfleisch** mit Küchenpapier trockentupfen. In der Pfanne 1 TL **Butter** erwärmen, **Hähnchenschenkel** darin rundherum bräunlich anbraten. Auf den **Zwiebeln** verteilen. **Käse** reiben und darüber streuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. garen und überbacken.

4 **Bohnen** waschen und die Enden abschneiden. In einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 8–10 Min. kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit Küchenpapier trockentupfen. In den letzten 12 Min. der Hähnchen-Garzeit das **Baguette** im Ofen aufbacken. Anschließend schräg in Scheiben schneiden.

5 **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Petersilie** und **Kerbel** waschen, trockenschütteln und auch klein schneiden. In einer kleinen Schüssel **Kräuter** und **Knoblauch** mit der zimmerwarmen **Butter** vermischen. **Baguettescheiben** mit der **Kräuter-Knoblauchbutter** bestreichen. Dann erneut in den Ofen legen und kurz knusprig überbacken.

6 In einer großen Pfanne 1 TL **Butter** erwärmen. **Bohnen** hineingeben, ein wenig salzen und pfeffern und ein paar Min. unter Wenden anbraten. **Hähnchenpfanne** mit **Bohnen** und **Kräuterbutter-Baguette** auf Tellern verteilen und genießen!