

Hähnchen unter Senfbrösel-Haube mit Rahmspinat und Ofengemüse

Family High Protein Thermomix kocht • 707 kcal • Tag 3 kochen

14



Hähnchenbrustfilet in Lake



vorw. festk. Kartoffeln



Karotte



Babyspinat



Schalotte



Knoblauchzehe



Kochsahne



körniger Senf



Panko-Mehl



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Butter*, Wasser*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Karotte DE IL NL FR IT ES	2	3	4
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Schalotte DE NL FR ES	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kochsahne 7	150 g	150 g	300 g
körniger Senf 9	17 g	34 g	40 g
Panko-Mehl 15	25 g	50 g	50 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 630 g)
Brennwert	468 kJ/112 kcal	2957 kJ/707 kcal
Fett	5,2 g	32,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	14,7 g
Kohlenhydrate	8,6 g	54,7 g
– davon Zucker	2 g	12,9 g
Eiweiß	6,3 g	39,6 g
Salz	0,29 g	1,84 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschließlich Laktose) **9** Senf **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **IL:** Israel **NL:** Niederlande

FR: Frankreich **IT:** Italien **ES:** Spanien



1 Gemüse backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Butter*** auf Zimmertemperatur bringen.

Ungeschälte, gewaschene **Kartoffeln** längs vierteln. **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Dann für ca. 25 – 30 Min. im Ofen goldbraun backen.

Karotten schälen, quer halbieren und längs zu Stiften vierteln. **Karottenstifte** in den letzten 18 – 20 Min. zu den **Kartoffeln** auf das Backblech legen und mitbacken.

Währenddessen fortfahren.



4 Dünsten

Mixtopf spülen und trocknen.

Schalotte und **Knoblauch** abziehen. **Schalotte** halbieren, zusammen mit dem **Knoblauch** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Kochsahne, 50 g **Wasser*** und **Hühnerbrühe** zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **5 Min./95 °C/Stufe 1** kochen.



2 Hähnchenbrust braten

Butter* und **Senf** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** mischen. **Panko-Mehl** in den Mixtopf zugeben und **5 Sek./Stufe 3** mischen.

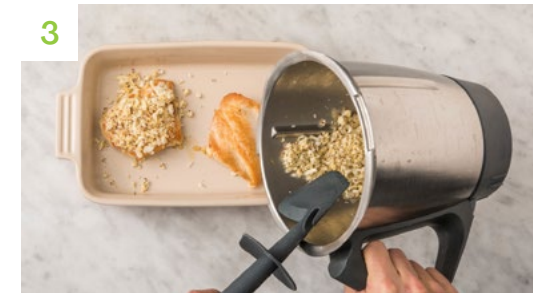
In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und **Hähnchenbrustfilets** darin 3 – 4 Min. je Seite anbraten.



5 Rahmspinat zubereiten

Nach Geschmack **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und ohne Messbecher nochmals **2 Min./95 °C/Reverse/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Babyspinat** nach und nach durch die Deckelöffnung in den Mixtopf zugeben.



3 Hähnchenbrust backen

Hähnchenbrust in eine Auflaufform legen.

Dann die **Senf-Brösel** auf die **Hähnchenbrüste** geben und leicht andrücken. Auflaufform in den letzten 12 – 14 Min. der Gemüsebackzeit mit in den Ofen geben, bis das **Hähnchen** in der Mitte nicht mehr rosa ist.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



6 Anrichten

Ofengemüse und **Rahmspinat** auf Teller verteilen. **Hähnchenbrust** dazu anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

