

Hähnchenfilets in Kräuterpanade mit Fettuccine und selbst gemachtem Pesto

Family High Protein Thermomix hilft • 1138 kcal • Tag 3 kochen

45



Hähnchenbrustfilet in Lake



Fettuccine



Knoblauchzehe



Basilikum



Oregano



Basilikumpaste



Sonnenblumenkerne



Hartkäse ital. Art, gerieben



Mayonnaise



Semmelbrösel



mittelscharfer Senf



Hühnerbrühe



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

Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Weißweinessig*, Öl*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 großer Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Fettuccine 15)	270 g	360 g	500 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikum/Oregano	10 g	10 g	10 g
Basilikumpaste	24 ml	39 ml	48 ml
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Mayonnaise 8) 9)	25 g	25 g	50 g
Semmelbrösel 15)	25 g	37,5 g**	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
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. 360 g)
Brennwert	1310 kJ/313 kcal	4760 kJ/1138 kcal
Fett	14 g	50,9 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	10,9 g
Kohlenhydrate	30,3 g	110,2 g
– davon Zucker	1,8 g	6,4 g
Eiweiß	15,9 g	57,8 g
Salz	1,07 g	3,9 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) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



1 Hähnchenbrustfilet panieren

Blätter vom **Oregano** abzupfen und in den Mixtopf geben. **Semmelbrösel** zugeben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Hähnchenbrustfilets in je 3 Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Hähnchenfleisch** mit **Senf**, **Mayonnaise**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Semmelbrösel-Oregano-Mix** dazugeben und **Hähnchenfleisch** damit rundherum panieren.



4 Für das Pesto

Basilikumstücke, **Basilikumpaste**, **Knoblauch**, **geriebenen Hartkäse** und **Hühnerbrühe** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

30 g [45 g | 60 g] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, 50 g [70 g | 100 g] kaltes **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **10 Sek./Stufe 6** zu einem **Pesto** verrühren.



2 Kleinigkeiten

In einen großen Topf reichlich **Wasser*** füllen, gut **salzen*** und aufkochen lassen.

Währenddessen ein paar **Basilikumblätter** abzupfen und für die Deko zur Seite legen. Restlichen **Basilikum** in 2 cm große Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen.

In einer großen Pfanne **Sonnenblumenkerne** ohne Fettzugabe ca. 1 – 2 Min. rösten und in den Mixtopf geben.



5 Hähnchenbrustfilets braten

In der großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen und panierte **Hähnchenfilets** darin auf jeder Seite 3 – 4 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis sie knusprig und innen nicht mehr rosa sind.

Pesto zu den abgossenen **Fettuccine** in den Topf geben und gut vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

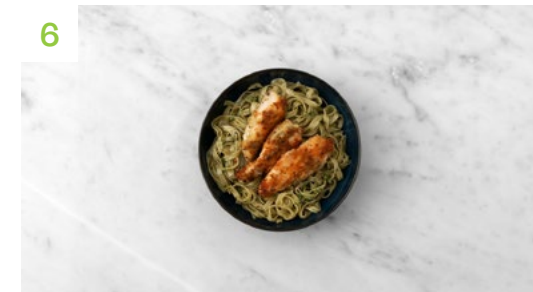
Tipp: Wenn das **Pesto** nicht cremig genug ist, gib noch etwas **Kochwasser** dazu.



3 Fettuccine garen

Fettuccine ins kochende **Wasser** geben und darin ca. 12 Min. bissfest garen. **Pasta** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen, dabei etwas **Kochwasser** auffangen und **Pasta** zurück in den Topf geben.

Währenddessen fortfahren.



6 Anrichten

Fettuccine mit **Pesto** auf tiefe Teller verteilen, gebratene **Hähnchenfilets** darauf 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>

