

# Chicken Pot Pie: cremiger Hähnchen-Auflauf dazu Salat mit Preiselbeer-Dressing

40 – 50 Minuten • 1294 kcal • Tag 3 kochen



Hähncheninnenbrustfilet



Frischer Butter-Blätterteig



Champignons



Karotte



Blattsalatsmischung



Zwiebel



Kochsahne



Demi-glace



Tomatenmark



Wildpreiselbeerenmarmelade



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähncheninnenbrustfilet	375 g	500 g	750 g
Frischer Butter-Blätterteig (7) 15)	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Karotte DE   IL   NL   FR   IT   ES	2	3	4
Blattsalatsmischung	100 g	150 g	200 g
Zwiebel DE   NL   EG	1	2	2
Kochsahne 7)	300 g	450 g**	600 g
Demi-glace 10)	50 ml	100 ml	100 ml
Tomatenmark	17,5 g**	35 g	35 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	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. 860 g)
Brennwert	632 kJ/151 kcal	5412 kJ/1294 kcal
Fett	8,9 g	75,8 g
– davon ges. Fettsäuren	4,5 g	38,4 g
Kohlenhydrate	9,9 g	84,9 g
– davon Zucker	3,4 g	29,4 g
Eiweiß	51,6 g	441,8 g
Salz	0,49 g	4,22 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) 10) Sellerie 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 EG: Ägypten



## Vorbereitung

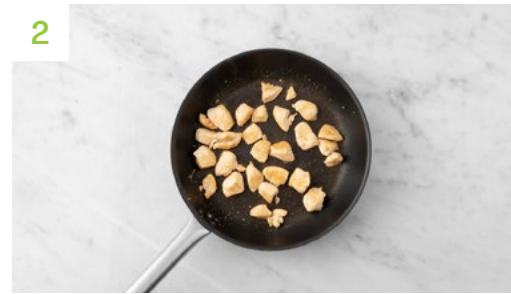
Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Zwiebel** fein hacken.

**Karotte** nach Belieben schälen, längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

**Champignons** in feine Scheiben schneiden.

**Hähncheninnenbrustfilet** in 2 cm Stücke schneiden.



## Hähnchen anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei hoher Hitze erhitzen. **Hähnchen** darin 2 – 4 Min. sehr scharf anbraten, bis es goldbraun ist. **Hähnchen** aus der Pfanne nehmen.

**Tip:** Das Fleisch wird innen noch rosa sein. Es wird im Ofen durchgegart.



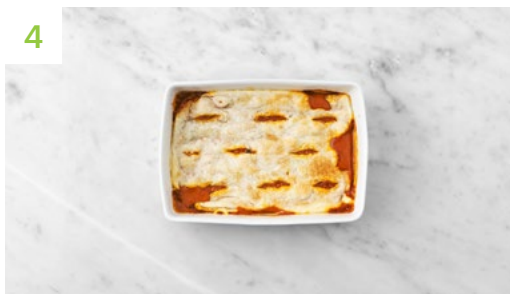
## Gemüse und Soße kochen

In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebel, Karotte, Pilze** und **Tomatenmark** 4 – 7 Min. zusammen braten, bis die **Zwiebeln** glasig sind.

Pfanne mit 75 ml [125 ml | 150 ml] **Wasser\***, **Demi-glace, Kochsahne**, „Hello Muskat“ und „Hello Paprika“ ablöschen.

**Soße** zum Kochen bringen, **Hähnchen** unterrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Pot Pie belegen

**Soße** vorsichtig in eine große Auflaufform geben.

**Blätterteig** darauflegen und den **Teig** fest an den Rand andrücken, sodass keine Luft entweichen kann. Dann mit der Spitze eines Messers 6 – 8 kleine Schnitte mittig in den **Teig** schneiden.

**Pot Pie** auf ein Rost in den Ofen geben und für 25 – 30 Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist.



## Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Wildpreiselbeerenmarmelade**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\***, **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Honig\*** nach Geschmack zu einem **Dressing** vermengen.

**Salat** am Ende der Backzeit untermischen.



## Anrichten

**Chicken Pot Pie** aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

**Pie** auf Teller verteilen und mit **Salat** 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>

