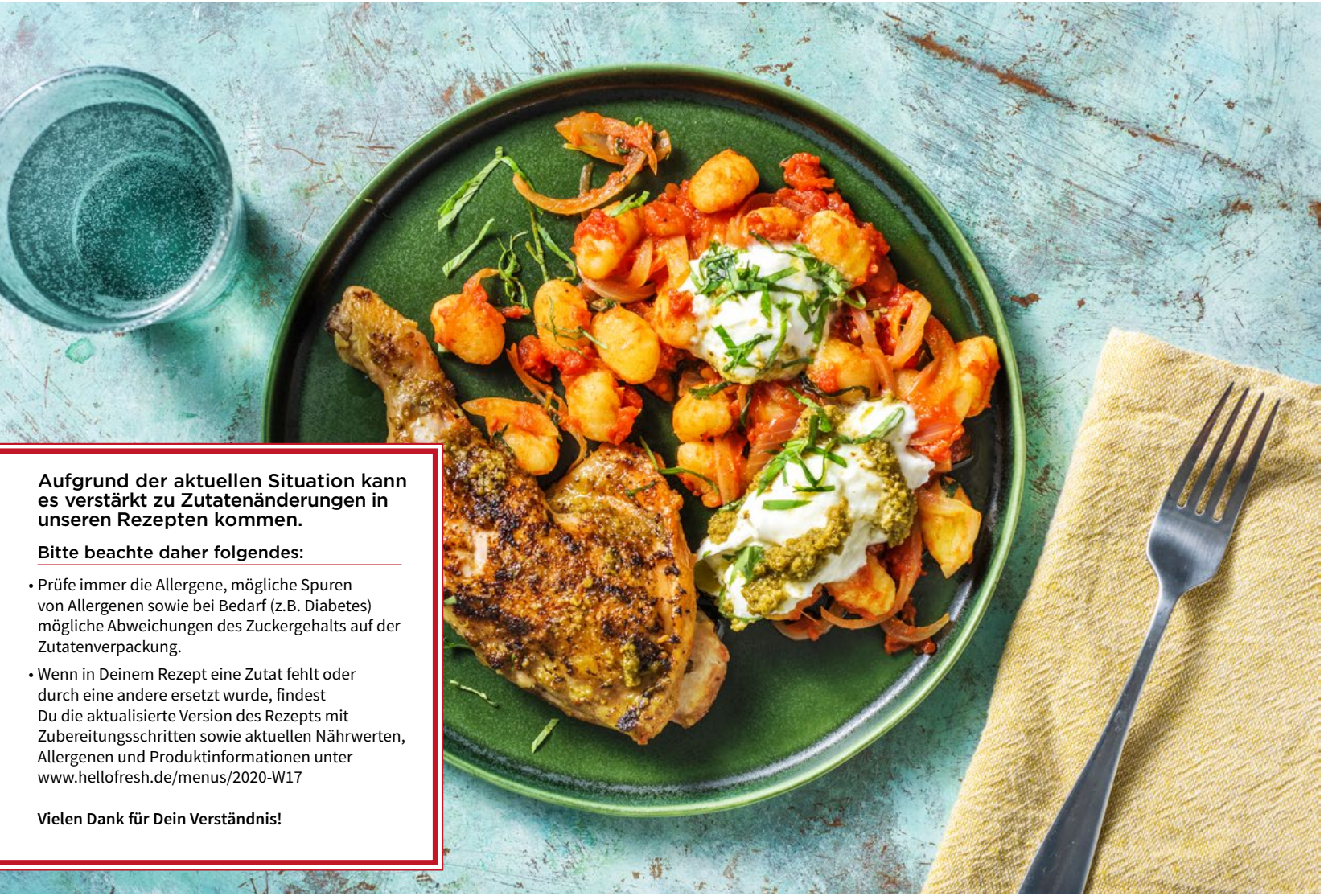
# BASILIKUM-HÄHNCHENKEULEN,

## dazu Tomate-Mozzarella-Gnocchi



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W17

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**

**Die wöchentliche Empfehlung von Ruth Moschner**

Hähnchenkeulen

Gnocchi

stückige Tomaten mit Basilikum

Mozzarella

Basilikumpaste

Basilikum

Knoblauchzehe

Zwiebel

*20 [20 | 20] Min.* *45 [45 | 45] Min.*

*Stufe 1* *Thermomix kocht*

*Tag 1 – 3 kochen*

thermomix

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens **20** Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche die **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **2 kleine** Schüsseln.

## 1 HÄHNCHENKEULEN BACKEN

**Hähnchenkeulen salzen*** und **pfeffern*** und mit **Basilikumpaste** einreiben.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ca. 35 – 40 Min. im Ofen garen.

## 2 ZERKLEINERN

**Blätter** des **Basilikums** abzupfen und **Stiele** in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Nur **Basilikumblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren, beides mit den **Basilikumstielen** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

## 3 SOSSE UND GNOCCHI

10 g [10 g | 15 g] **Öl*** in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Währenddessen **Gnocchi** in den Varoma-Behälter geben, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma-Behälter verschließen.
**Stückige Tomaten**, 100 g **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und Varoma aufsetzen. 15 Min. bevor die **Hähnchenkeulen** fertig sind **Gnocchi** und **Soße 15 Min./ Varoma/Stufe 1** garen.
Währenddessen den **Mozzarella** vorbereiten.

## 4 MOZZARELLA VORBEREITEN

**Mozzarella** in kleine Stücke zupfen und in eine weitere kleine Schüssel geben.

Die **Hälfte** des zerkleinerten **Basilikums**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen.

## 5 FERTIGSTELLEN

Nach der Varoma-Garzeit Varoma abnehmen, **Gnocchi** in den Mixtopf zugeben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

## 6 ANRICHTEN

**Hähnchenschenkel** auf Teller verteilen. **Gnocchi** daneben anrichten, mit **Basilikum-mozzarella** toppen, restliches **Basilikum** darauf verteilen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

| | 2P | 3P | 4P |
|---|---|---|---|
| Schweinefilet | 250 g | 375 g | 500 g |
| rote Zwiebel NL | 1 | 1 | 2 |
| Kartoffeln (Drillinge) | 300 g | 400 g | 600 g |
| Kochsahne 5) | 200 ml | 300 ml | 400 ml |
| Honig | 20 g | 28 g | 40 g |
| Karotte NL | 4 | 6 | 8 |
| Rinderbrühe | 4 g | 6 g | 8 g |
| Schnittlauch | 10 g | 10 g | 10 g |
| Öl* für Schritt 3 | 10 g | 10 g | 15 g |
| Wasser* für Schritt 3 | 100 g | | |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

* Gut, im Haus zu haben.
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. 650 g) |
|---|---|---|
| Brennwert | 410 kJ/98 kcal | 2.636 kJ/630 kcal |
| Fett | 4,57 g | 29,40 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 1,84 g | 11,84 g |
| Kohlenhydrate | 8,30 g | 53,34 g |
| – davon Zucker | 4,26 g | 27,42 g |
| Eiweiß | 5,72 g | 36,75 g |
| Salz | 0,140 g | 0,903 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

5) Milch

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

## URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
**AT** +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at