

Conchiglie Bruschetta Art mit extra Hähnchenbrust dazu bunte Kirschtomaten und Basilikum-Käse-Topping

Family Thermomix kocht • 917 kcal • Tag 3 kochen

11

HELLO EXTRA



Conchiglie



bunte Kirschtomaten



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikum



Thymian



Tomatenpesto



Gemüsebrühe



Balsamico-Crème



geriebener Hartkäse



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung
"HelloMediterraneo"



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

thermomix

⏱ 25 [25 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

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

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Conchiglie 15)	250 g	375 g	500 g
bunte Kirschtomaten	300 g	450 g	600 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikum/Thymian	10 g	10 g	10 g
Tomatenpesto 14)	75 g	100 g	150 g
Gemüsebrühe 10)	4 g	6 g	8 g
Balsamico-Crème 14)	12 g	24 g	24 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung "HelloMediterraneo"	2 g	4 g	4 g
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
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. 830 g)
Brennwert	463 kJ/111 kcal	3837 kJ/917 kcal
Fett	2,37 g	19,63 g
– davon ges. Fettsäuren	0,79 g	6,53 g
Kohlenhydrate	12,54 g	103,89 g
– davon Zucker	1,54 g	12,73 g
Eiweiß	6,67 g	55,29 g
Salz	0,334 g	2,768 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 10) Sellerie

14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien NZ: Neuseeland



Zu Beginn

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Hähnchenbrust in einer großen Schüssel mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und der **Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“**, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen und zum Kochen bringen.



Für die Soße

In demselben Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Zwiebel-Knoblauch-Mix** zugeben und 1 – 2 Min. bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser***, **Tomatenpesto** und **Gemüsebrühpulver** in den Topf zum **Zwiebel-Mix** geben und verrühren. Zwei Drittel der **Kirschtomaten** und gehackten **Thymian** unterheben und 2 – 3 Min. erhitzen.



Hähnchenbrustfilet garen

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Hähnchenbrust** darin je Seite ca. 1 Min. anbraten und danach auf den Varoma-Einlegeboden legen. V-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen und den Varoma verschließen.

450 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **18 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Fertigstellen

Pasta und die Hälfte des **Hartkäses** in den großen Topf zur **Soße** geben und vorsichtig vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Hähnchenbrust in Scheiben schneiden.



Pasta kochen

Kirschtomaten vierteln.

Blätter der **Kräuter** getrennt voneinander abzupfen. **Thymian** fein hacken und **Basilikum** in feine Streifen schneiden.

Pasta ins kochende **Wasser** geben und nach Geschmack 12 – 14 Min. bissfest oder weich kochen. Anschließend **Pasta** durch ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser** auffangen.



Anrichten

Pasta auf Teller verteilen und aufgeschnittene **Hähnchenbrust** darauf fächerförmig anrichten. Mit **Basilikumstreifen**, restlichen **Kirschtomaten** und **Hartkäse** toppen.

Pasta nach Belieben mit **Balsamico-Crème** garnieren.

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>

