



HÄHNCHEN IM BACONMANTEL

mit Basilikum-Sahne-Soße und Kartoffeln



HELLO BASILIKUM

Funde in alten Pyramiden in Ägypten belegen, dass Basilikum bereits im Altertum kultiviert genutzt wurde.



Hähnchenbrustfilet



Kochsahne



Basilikum



Basilikumpaste



Kartoffeln (Drillinge)



Kirschtomaten



Knoblauchzehe



Bacon (Scheiben)



40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Pfanne**, **1 kleinen Topf** und **1 Knoblauchpresse**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

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

Knoblauchzehe abziehen.

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren.



2 FÜR DIE KARTOFFELN

Kartoffelecken und **Kirschtomaten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, **Knoblauchzehe** hinzupressen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** vermengen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und für 25 – 30 Min. goldbraun backen.



3 HÄHNCHENBRUST VORBEREITEN

Hähnchenbrustfilets mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und jede **Hähnchenbrust** mit **2 Baconscheiben** umwickeln. In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erhitzen und je Seite ca. 2 – 3 Min. scharf anbraten.



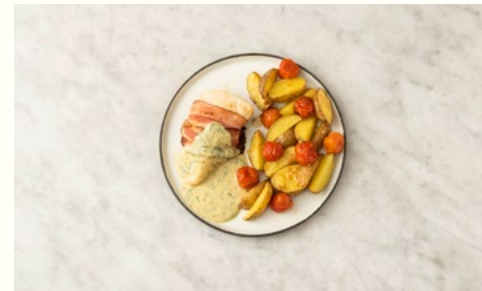
4 KRÄUTER HACKEN

Hähnchen in den letzten 12 Min. zu den **Kartoffeln** auf das Backblech legen und backen, bis der **Bacon** knusprig und das **Hähnchen** innen nicht mehr rosa ist. **★TIPP:** *Teste das am besten, indem Du das Hähnchen an der dicksten Stelle anschneidest.*



5 SOSSE KOCHEN

In der Pfanne aus Schritt 3 **Kochsahne** und **Basilikumpaste** vermengen und unter Rühren 1 – 2 Min. aufkochen lassen. **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und ggf. warm halten. Blätter vom **Basilikum** abzupfen, fein hacken und mit in die **Soße** geben.



6 ANRICHTEN

Kartoffeln, **Kirschtomaten**, **Hähnchenbrust** und **Soße** zusammen auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1.000 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Bacon (Scheiben)	80 g	120 g	160 g
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Basilikumpaste	15 ml	24 ml	24 ml
Basilikum	10 g	10 g	10 g
Öl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
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. 600 g)
Brennwert	525 kJ/126 kcal	3.234 kJ/773 kcal
Fett	7,11 g	43,76 g
– davon ges. Fettsäuren	2,65 g	16,33 g
Kohlenhydrate	7,84 g	48,28 g
– davon Zucker	1,33 g	8,18 g
Eiweiß	7,24 g	44,56 g
Salz	0,342 g	2,106 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!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at