

Überbackene Hähnchenbrust Parmigiana mit Fettuccine, Hartkäse und Tomatensoße

Family 30 – 40 Minuten • 4808 kJ/1149 kcal • Tag 3 kochen

34



Hähnchenbrust



Zwiebel



Knoblauchzehe



Hartkäse geraspelt



Semmelbrösel



Fettuccine



Petersilie



Tomaten Sugo



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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Mehl*, Öl*, Ei*, Olivenöl*

Los geht's

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne,
1 kleinen Topf, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb, 3 tiefe Teller
und 1 großen Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrust	250 g	375 g	500 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Hartkäse geraspelt 7) 8)	80 g	120 g	160 g
Semmelbrösel 15)	50 g	75 g	100 g
Fettuccine 15)	270 g	360 g	500 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Tomaten Sugo 14)	300 g	400 g	600 g
Mehl*, Öl*, Ei*, Olivenöl*	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. 580 g)
Brennwert	828 kJ/198 kcal	4808 kJ/1149 kcal
Fett	6,09 g	35,34 g
– davon ges. Fettsäuren	1,98 g	11,51 g
Kohlenhydrate	23,19 g	134,60 g
– davon Zucker	3,14 g	18,22 g
Eiweiß	12,06 g	69,98 g
Salz	0,583 g	3,386 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 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



Vorbereitung

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren, abziehen und fein hacken.

Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken (oder eine Knoblauchpresse verwenden).



Für die Tomatensoße

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** erhitzen und gehackte **Zwiebel** für 2 – 3 Min. anschwitzen, bis diese weich und glasig ist.

Knoblauch hinzufügen und 1 Min. weiter anschwitzen, bis er duftet.

Tomaten Sugo in den Topf geben. Hitze reduzieren, umrühren und ca. 2 Min. köcheln lassen.

Danach mit **Salz***, **Pfeffer*** abschmecken.



Hähnchen panieren

Während die **Soße** köchelt, die **Hähnchenbrüste** zwischen 2 Lagen Backpapier legen und mit einem **Fleischklopfer** (oder **Nudelholz**) etwas platter klopfen, bis sie etwa 2 cm dick sind.

25 g [50 g | 50 g] **Mehl***, **Salz*** und 1 Prise **Pfeffer*** in einem tiefen Teller mischen.

In einem zweiten tiefen Teller 1 [2 | 2] **Ei*** verquirlen.

In den dritten tiefen Teller die **Semmelbrösel** geben.

Hähnchenbrüste zuerst in **Mehl** wenden, dann durch das **Ei** ziehen und zuletzt mit **Semmelbröseln** panieren.



Für Hähnchen und Fettuccine

So viel **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen, dass der Boden bedeckt ist. Wenn das **Öl** heiß ist, die **Hähnchenbrüste** 2 Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

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

Fettuccine darin 10 – 12 Min. bissfest garen.

Während die **Fettuccine** kochen, mit Schritt 5 fortfahren.



Hähnchen überbacken

Jede **Hähnchenbrust** mit 2 EL **Tomatensoße** bestreichen und mit geraspeltetem **Hartkäse** bestreuen. Danach auf dem Backblech 8 – 10 Min. im Ofen backen, bis die **Hähnchenbrüste** innen nicht mehr rosa sind.

Währenddessen Blätter der **Petersilie** fein hacken.



Anrichten

Fettuccine durch ein Sieb abgießen und im großen Topf mit der restlichen **Tomatensoße** vermischen.

Pasta auf Teller geben, **Hähnchenbrust** darauf anrichten und mit **Petersilie** bestreuen.

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>

