



Würziger Hähnchen-Pfeffertopf

mit Champignons und Petersilienkartoffeln

SPECIAL



Sahne



Gewürzmischung
„Kartoffelknaller“



braune Champignons



Petersilie



Majoran



Hähnchenbrustfilet



Kartoffeln



Zwiebel



Knoblauchzehe



Kampot Pfeffer

15 [15|20] Min.

40 [45|45] Min.

Stufe 2

Thermomix
übernimmt alles

Was könnte besser zu einem Gewürze-Special passen als ein feuriger Pfeffertopf? Das Highlight in Deinem Gericht ist definitiv der Kampot Pfeffer mit dem Du die Soße verfeinerst. Dieser Pfeffer kommt aus Kambodscha und verdankt dem dortigen Klima sein außergewöhnlich fruchtiges und intensives Aroma – und seine Weltbekanntheit. Lass Dir dieses würzige Highlight schmecken!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**.



1 DAMPFGAREN VORBEREITEN
Petersilienblätter abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. **Kartoffeln** schälen, vierteln und in den Gareinsatz geben. **Hähnchenbrustfilet** in 2 cm große Stücke schneiden und im Varoma-Behälter verteilen, dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen.



2 WÄHRENDDESSEN
Wasser* in den Mixtopf geben. Gareinsatz mit **Kartoffelstücken** in den Mixtopf einsetzen, Varoma aufsetzen und **27 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren. **Majoranblätter** abzupfen. **Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen. **Zwiebel** halbieren. **Champignons** je nach Größe vierteln oder halbieren. **Kampot Pfeffer** mit der breiten Seite einer Messerklinge andrücken.



3 ZERKLEINERN
 Nach der Varoma-Garzeit Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, **Kartoffeln** in die große Schüssel zur **Petersilie** umfüllen und warm halten. **Hähnchenfleisch** ebenfalls warm halten. Mixtopf leeren. **Majoran, Zwiebeln** und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.



4 SOSSE KOCHEN
Champignons, Sahne, Gewürzmischung, die Hälfte des gehackten **Kampot Pfeffers, Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./98°C/↻/Stufe 1** garen. Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 VOR DEM ANRICHTEN
Butter* zu den **Kartoffeln** geben und vorsichtig untermengen. Nach der Garzeit **Hähnchenbruststreifen** in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN
Petersilienkartoffeln auf Teller verteilen. **Hähnchen-Pfeffertopf** daneben anrichten, nach Belieben mit restlichem **Kampot Pfeffer** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Petersilie/Majoran	10 g	10 g	10 g
Kartoffeln DE	400 g	600 g	800 g
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
braune Champignons	200 g	300 g	400 g
Kampot Pfeffer	4 g	6 g	8 g
Sahne 5)	200 ml	300ml	400 ml
Gewürzmischung „Kartoffelknaller“	2 g	4 g	4 g
Wasser* für Schritt 2		450 g	
Öl* für Schritt 3	10 g	10 g	15 g
Butter* 5) für Schritt 5	1 EL	1 ½ EL	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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	527 kJ/126 kcal	3.226 kJ/771 kcal
Fett	8 g	51 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	28 g
Kohlenhydrate	6 g	38 g
- davon Zucker	1 g	8 g
Eiweiß	7 g	40 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



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

Guten Appetit!