



Leichter kochen,  
besser essen!



KW28 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de kundenservice@hellofresh.de HelloFresh.at kundenservice@hellofresh.at

## Krosse Hähnchenbrust mit Basilikum-Mandelcreme

mit im Ofen geschmorten Kirschtomaten und Drillingen

Mit der richtigen Creme wird aus einer schlichten Hähnchenbrust ein Festessen. Die Soße macht sich auch sehr lecker zu Kartoffeln allein, wenn du beim Hühnerjagen mal nicht erfolgreich warst. Einfach Kartoffeln halbieren oder vierteln, mit der Creme bestreichen und ab in den Backofen. Guten Appetit.



35 min.



Stufe 2



Drillinge



Knoblauch



Mandeln



Basilikum



Mozzarella



Hähnchenbrust



Gewürzmischung



Kirschtomaten

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Drillinge	500 g	1000 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Mandeln 8)	20 g	40 g
Basilikum	10 g	20 g
Mozzarella 7)	1	2
Hähnchenbrust	250 g	500 g
Paprika, edelsüß 15)	1 g	2 g
Pankomehl 1) 15)	20 g	40 g
Kirschtomaten	200 g	400 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
8) Schalenfrüchte  
15) kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 784 kcal  
Kohlenhydrate: 51 g  
Fett: 48 g, Eiweiß: 41 g  
Ballaststoffe: 6 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Salz, Olivenöl, Pfeffer, Zucker, evtl. Butter, Öl

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, großer Topf, Pürierstab oder Mörser, Küchenpapier, Pfanne, tiefes Backblech

1



**1** Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. **Drillinge** waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken, salzen. Einmal aufkochen lassen, dann ca. 5 weitere Min. weitergaren. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2



**2** Für die Basilikumcreme: **Knoblauch** abziehen. Zusammen mit den **Mandeln** mit einem Pürierstab oder Mörser grob zerkleinern. **Basilikum** (etwas für die Garnierung beiseite stellen) und 40 ml **Olivenöl** dazugeben und erneut mixen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.

3



**3** **Mozzarella** abgießen und in feine Scheiben schneiden. **Hähnchenbrust** in zwei Stücke schneiden und mit Küchenpapier trockentupfen. In einer Pfanne 1 TL **Öl** erwärmen. **Hähnchenbrust** darin ca. 2 Min. je Seite anbraten. Dann in ein leicht gefettetes, tiefes Backblech geben. Mit ein wenig **Basilikumcreme** bestreichen und mit **Mozzarellascheiben** belegen. Dann mit **Pankomehl** und **Paprikapulver** bestreuen. **Drillinge** rundherum verteilen. Alles mit ein wenig **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Ca. 10 Min. auf der mittleren Schiene des Ofens garen.

**4** **Kirschtomaten** waschen und halbieren. Diese auch in den Ofen mit auf das Backblech geben, mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Alles in weiteren 10–15 Min. fertig garen.

3



**5** Überbackene **Hähnchenbrust** aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit **Ofen-Tomaten-Kartoffeln** auf Tellern verteilen. Mit ein wenig Bratsud beträufeln, mit restlichem **Basilikum** garnieren und genießen!