

# Hähnchenbrust in Salbei-Thymian-Marinade auf Linsengemüse

High Protein | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 630 kcal • Tag 3 kochen

19



Hähnchenbrustfilet



braune Linsen



Ofenkartoffel



Karotte



Porree



rote Chilischote



Salbei



Thymian



Kochsahne



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



Hühnerbrühe



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



# Los geht's

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

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

2 große Pfannen, 1 Sieb, 1 hohes Rührgefäß, 1 Gemüschäler und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
braune Linsen	1	1,5**	2
Ofenkartoffel DE   FR   BE	1	2	2
Karotte DE	2	3	4
Porree NL   DE	1	2	2
rote Chilischote NL   ES   MA	0,5**	0,75**	1
Salbei/Thymian	10 g**	15 g**	20 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g

\*\*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.)

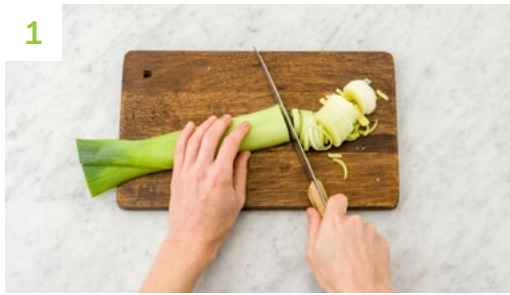
	100 g	Portion (ca. 730 g)
Brennwert	359 kJ/86 kcal	2634 kJ/630 kcal
Fett	3,98 g	29,20 g
– davon ges. Fettsäuren	1,34 g	9,83 g
Kohlenhydrate	5,94 g	43,51 g
– davon Zucker	2,04 g	14,92 g
Eiweiß	5,96 g	43,70 g
Salz	0,594 g	4,355 g

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) 10) Sellerie

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland FR: Frankreich BE: Belgien NL: Niederlande ES: Spanien MA: Marokko



## Gemüse vorbereiten

**Karotten** und **Kartoffel** schälen und in 1 cm Würfel schneiden.

**Porree** der Länge nach halbieren, gründlich waschen und nur den weißen und hellgrünen Teil in 0,5 cm Streifen schneiden.

**Chili** längs halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).



## Kräuter schneiden

In einem hohen Rührgefäß 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\***, **Hühnerbrühe**, „**Hello Muskat**“ und **Kochsahne** verrühren.

Die Hälfte [drei Viertel | alles] der **Salbei-** und **Thymianblätter** grob hacken.

**Hähnchenfilets** mit den Handrücken flach drücken, dann in einer kleinen Schüssel zusammen mit der Hälfte der gehackten **Kräuter**, „**Hello Paprika**“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** marinieren.



## Gemüse braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Kartoffel-** und **Karottenwürfel** darin 5 Min. anbraten.

**Porreestreifen**, gehackten **Chili (Achtung: scharf!)** und die restlichen **Kräuter** dazugeben und ca. 9 – 11 Min. braten, bis das **Gemüse** weich ist.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## Währenddessen

In einer zweiten großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Hähnchenfilets** darin auf jeder Seite jeweils ca. 4 – 5 Min. braten, bis sie innen nicht mehr rosa sind.

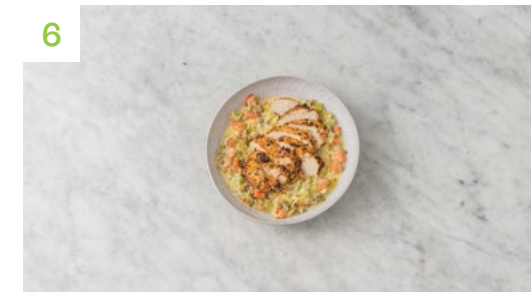


## Zum Schluss

**Linsen** in einem Sieb unter kaltem **Wasser** abspülen, zum **Gemüse** geben und 1 – 2 Min. mit anbraten.

**Sahnemischung** dazugeben, einmal aufkochen lassen und kochen, bis die **Soße** eingedickt ist.

**Gemüsepfanne** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Cremiges Linsengemüse** auf dem Teller verteilen, **Hähnchenfilets** schräg aufschneiden, darauf anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

## Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

