

Hähnchenpfanne süßsauer mit Champignons geröstetem Sesam und Reis

Family High Protein unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 557 kcal • Tag 3 kochen



Hähnchenbrustfilet in Lake



Jasminreis



braune Champignons



Schnittlauch



Zwiebel



Ketchup



Sojasoße



Aprikosenchutney



Sesamsamen



Maisstärke



Hühnerbrühe



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

Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Wasser*, Salz*, Zucker*, Weißweinessig*, Öl*, Honig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 tiefer Teller, 1 hohes Rührgefäß und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
braune Champignons	150 g	200 g	300 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Ketchup 10)	25 g	50 g	50 g
Sojasoße 11) 15)	25 ml	50 ml	50 ml
Aprikosenchutney 9)	50 g	75 g	100 g
Sesamsamen 3)	10 g	10 g	10 g
Maisstärke	8 g	12 g	16 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. 650 g)
Brennwert	360 kJ/86 kcal	2332 kJ/557 kcal
Fett	1,2 g	7,9 g
– davon ges. Fettsäuren	0,2 g	1,5 g
Kohlenhydrate	12,7 g	82,4 g
– davon Zucker	2,6 g	16,6 g
Eiweiß	6,3 g	40,5 g
Salz	0,57 g	3,73 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: **3)** Sesamsamen **9)** Senf **10)** Sellerie **11)** Soja **15)** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



1 Soße vorbereiten

Aprikosenchutney, Ketchup, Sojasoße, Gemüsebrühe, 100 g [150 g | 200 g] Wasser*, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig*** und 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker*** in den Mixtopf geben und **5 Min./50 °C/Stufe 3** erwärmen.

Währenddessen **Champignons** vierteln oder halbieren und in den Varoma-Behälter geben. Varoma verschließen.



2 Dampfgaren

Soße in ein hohes Rührgefäß umfüllen und Mixtopf spülen.

Jasminreis in den Gareinsatz geben und mit kaltem **Wasser** spülen. Gareinsatz in den Mixtopf einsetzen, 1,5 TL **Salz*** und 1.200 g **Wasser*** über den **Reis** in den Mixtopf zugeben. Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen fortfahren.



3 Hähnchen vorbereiten

Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in Spalten schneiden.

Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. In einem tiefen Teller **Maisstärke** mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, **Hähnchenstücke** darin wälzen und kurz beiseitestellen.



4 In der Pfanne

In einer großen Pfanne **Sesam** ohne Fettzugabe ca. 1 Min. auf mittlerer Stufe rösten, bis er leicht gebräunt ist, danach in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen. **Zwiebelspalten** und **Hähnchenstücke** zugeben und unter Wenden 3 – 5 Min. anbraten.



5 Soße vollenden

Varoma abnehmen, Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen und **Reis** abgedeckt 5 Min ziehen lassen.

Vorbereitete **Soße** und **Champignons** in die Pfanne zum **Hähnchen** geben, unterrühren und ca. 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** ein bisschen eingedickt ist. Mit etwas **Honig***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken



6 Anrichten

Reis mit einer Gabel etwas auflockern und auf Teller verteilen. **Süßsaure Hähnchenpfanne** darauf verteilen, mit **Schnittlauch** und **geröstetem Sesam** bestreuen und genießen.

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>

