

Cordon bleu mit Ofengemüse

dazu Tomaten-Aioli und knusprige Kartoffelspalten

Family 40 – 50 Minuten • 1518 kcal • Tag 3 kochen



- Hähnchenbrustfilet in Lake
- Bacon (Scheiben)
- junger Gouda, gerieben
- Panko-Mehl
- Mayonnaise
- vorw. festk. Kartoffeln
- Gewürzmischung „Hello Patatas“
- Tomatenpesto
- Aioli
- Karotte
- Buschbohnen
- mittelscharfer Senf

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL

Natürlicher Geschmack

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

Los geht's

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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Honig*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel,
1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	375 g	625 g	750 g
Bacon (Scheiben)	125 g	187,5 g**	250 g
junger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Panko-Mehl 15)	50 g	75 g**	100 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	6 g	10 g	12 g
Tomatenpesto 14)	50 g	75 g	100 g
Aioli 8) 9)	40 g	60 g	80 g
Karotte DE NL ES IL	2	3	4
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml

**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. 910 g)
Brennwert	701 kJ/168 kcal	6350 kJ/1518 kcal
Fett	9 g	81,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,5 g	23 g
Kohlenhydrate	9,7 g	88 g
– davon Zucker	2,5 g	22,2 g
Eiweiß	8,3 g	75 g
Salz	0,67 g	6,05 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 9) Senf 14) Schwefeldioxid 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 IL: Israel



Kartoffeln rösten

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

Kartoffeln halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl***, „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 30 – 35 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



Hähnchen anbraten

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen, dann **Bacon** darin 1 Min. pro Seite anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In derselben Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** erhitzen.

Panierte **Hähnchenfilets** darin 1 – 2 Min. pro Seite anbraten, bis sie goldbraun sind.



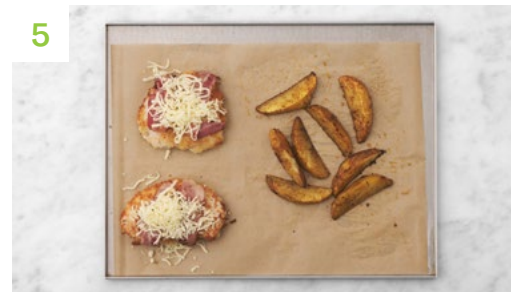
Kleine Vorbereitung

Karotte nach Belieben schälen, quer halbieren und in 5 cm lange Stifte schneiden.

Enden der **Buschbohnen** entfernen.

Das **Gemüse** in eine große Schüssel geben und mit **Senf**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Honig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Gemüse** auf ein zweites Backblech mit Backpapier geben und 20 – 25 Min. im Ofen rösten, bis die **Karotten** gar sind.

In einer kleinen Schüssel **Aioli** und **Tomatenpesto** zu einem **Dip** verrühren.



Cordon bleu fertigstellen

Hähnchenfilets mit **Baconscheiben** belegen und mit **Käse** bestreuen. Danach auf dem Backblech 5 – 7 Min. im Ofen backen, bis die **Hähnchenbrüste** innen nicht mehr rosa sind.

Tipp: Damit der **Käse** besser schmilzt, kannst Du die **Grillfunktion** benutzen.



Hähnchen panieren

Hähnchenbrustfilets waagrecht durchschneiden, **salzen***.

Mayonnaise und **Hähnchenfilets** in eine große Schüssel geben und gut vermengen.

Panko-Mehl darüber streuen und nochmal gut vermengen, bis das **Hähnchen** von allen Seiten paniert ist.



Anrichten

Cordon bleu, **Kartoffeln** und **Gemüse** vom Backblech nach Belieben servieren und mit dem **Dip** 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>

