



# HÄHNCHEN-CHAMPIGNON-PIE

mit glasierten Honigkarotten

## KIDS HIT



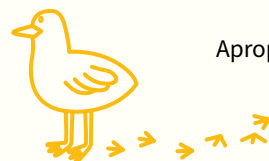
- Hähnchen Oberschenkel
- Kartoffeln
- Knoblauchzehe
- Porree
- braune Champignons
- Crème fraîche
- Karotte
- Honig
- gerebelter Thymian
- Rinderbrühe

## Mahlzeit zum Überlegen

Heute kommt Gutes aus dem Ofen – und zwar als leckerer Pie mit Hähnchen, Champignons und Kartoffelstampf. Als Pie werden im Englischen übrigens alle Gerichte bezeichnet, bei denen Zutaten unter einer Teigdecke geschmort oder gebacken werden.

Apropos: Welche Gerichte kennt Ihr denn noch, die im Ofen zubereitet werden?

- 30 [35|40] Min.
- 45 [45|50] Min.
- Stufe 2
- Thermomix kocht
- Tag 1 – 3 kochen





HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Karotten** mit **Honig** beträufeln und das **Püree** zubereiten.



### 3 FLEISCH VORBEREITEN

**Knoblauch** abziehen und in feine Streifen schneiden. **Hähnchen** in 2 cm große Stücke schneiden.

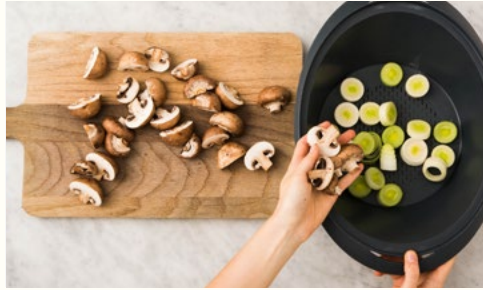
In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Hähnchenstücke** darin ca. 10 Min. anbraten, bis sie gebräunt sind.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Knoblauchstreifen** würzen und 1 Min. weiterbraten.

Anschließend **Hähnchenstücke** in eine Auflaufform geben.

## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Fleisch** ab und tupft das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Neben dem **Thermomix\*** benötigt Ihr ein **Backblech**, **Backpapier**, **1 große Pfanne**, eine **Auflaufform** und **1 große Schüssel**.



### 1 VORBEREITEN

Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Kartoffeln** in 2 cm große Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben. **Porree** in 1 cm dicke Ringe schneiden und in den Varoma-Behälter geben. **Braune Champignons** halbieren, zugeben und Varoma verschließen.

**Wasser\*** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Varoma aufsetzen, **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen und mit dem Rezept fortfahren.



### 4 FÜR DEN PIE

Varoma abnehmen und **Gemüse** in eine große Schüssel füllen.

**Crème fraîche**, **Rinderbrühe** und gerebelten **Thymian** zugeben, unterrühren und zu den **Hähnchenstücken** geben. Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen, Mixtopf leeren und **Kartoffelstücke** in den Mixtopf geben. **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Butter\*** zugeben und **10 Sek./Stufe 3,5** zu einem Stampf verarbeiten.

**Kartoffelstampf** über die **Hähnchen-Gemüse-Mischung** geben und glatt streichen.



### 2 HONIGKAROTTEN BACKEN

**Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 3 cm lange Stifte schneiden.

**Karottenstifte** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Salzen\***, **pfeffern\*** und mit **Olivenöl\*** und **Honig** beträufeln.

Alles vermischen, flach auf dem Blech ausbreiten und **Karotten** im Backofen auf der unteren Schiene ca. 25 Min. backen, bis die **Karotten** leicht gebräunt sind.



### 5 ANRICHTEN

**Pie** auf der obersten Schiene im Backofen 5 – 10 Min. backen, bis er goldbraun ist.

**Hähnchen-Champignon-Pie** portionieren und zusammen mit den **Karotten** genießen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
mehligkochende Kartoffeln	600 g	800 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2
Hähnchenoberschenkel	420 g	560 g
Porree <b>DE</b>	230 g	300g
braune Champignons	300 g	400 g
Karotte <b>DE</b>	6	8
Honig	8 g	16 g
Crème fraîche <b>5)</b>	150 g	300 g
Rinderbrühe <b>HINWEIS</b>	6 g	8 g
gerebelter Thymian	1 g	1 g
Wasser*	500 g	
Öl*	1 EL	1½ EL
Olivenöl*	1 EL	1½ EL
Butter* <b>5)</b>	1 EL	1½ 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.

! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix\* anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	355 kJ/85 kcal	2368 kJ/566 kcal
Fett	5 g	33 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18 g
Kohlenhydrate	8 g	54 g
– davon Zucker	3 g	22 g
Eiweiß	2 g	13 g
Ballaststoffe	2 g	12 g
Salz	0 g	0 g

### ALLERGENE

5) Milch

### URSPRUNGLÄNDER

**DE:** Deutschland, **ES:** Spanien

### HINWEIS ZUTATEN DER RINDERBRÜHE:

Speisesalz, 19 % Rindfleischextrakt, getrocknetes Gemüse (Zwiebeln, Karotten), Dextrose, Zucker, Gewürze (Pfeffer, Champignons, Kurkuma), Stärke, Maltodextrin, Sonnenblumenöl

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

## GUTEN APPETIT!