



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de · kundenservice@hellofresh.de

2
KW 30
2016

Mediterran überbackene Hähnchenbrust

mit Ofen-Tomaten-Kartoffeln

Dieses Gericht ist eine wunderbare Verschmelzung von deutscher und italienischer Küche: Ofenkartoffeln verbinden sich mit aromatischen Kirschtomaten, die Hähnchenbrust bekommt eine cremige Panade aus Basilikum, Mozzarella, Mandeln und Knoblauch. Lass es Dir schmecken!



45 min.



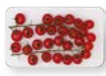
Stufe 2



innerhalb von
3 Tagen genießen



Hähnchenbrust



Kirschtomaten



Drillinge



Knoblauch



Mandeln





Basilikum




Mozzarella



Gewürzmischung

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	1000 g
Knoblauch	1/8 	1/4 
Mandeln 8)	20 g	40 g
Basilikum	2 Stängel	4 Stängel
Mozzarella 7)	125 g	250 g
Hähnchenbrust	2	4
Gewürzmischung „Mediterrane Hähnchenbrust“ 1) 15)	21 g	42 g
Kirschtomaten	200 g	400 g

 Verwende die restliche Menge anderweitig.

Allergene

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

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

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, (Oliven-)Öl, Pfeffer, Zucker, evtl. Butter **7)**

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, großer Topf, Sieb, hohes Rührgefäß, Pürierstab, Küchenpapier, große Pfanne, Auflaufform



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Wasserkocher füllen und anschalten. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

1 Ungeschälte **Drillinge** je nach Größe halbieren oder vierteln. Reichlich kochendes Wasser in einen großen Topf füllen, **salzen**, aufkochen lassen und **Drillingestücke** darin ca. 5 Min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.



2 Für die **Creme: Knoblauch** abziehen. In einem hohen Rührgefäß **Knoblauch** und **Mandeln** grob mit dem Pürierstab zerkleinern. **Basilikum** trocken schütteln und Blätter abzupfen (einige für die Deko aufheben). Diese zusammen mit 40 ml **Olivenöl** in das Rührgefäß geben und weitermischen. Mit **Salz, Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.



3 **Mozzarella** in Scheiben schneiden. **Hähnchenbrust** mit Küchenpapier trockentupfen. In einer großen Pfanne 1 TL **Öl** erhitzen, **Hähnchenbrust** darin ca. 2 Min. je Seite anbraten. Dann in eine leicht gefettete Auflaufform legen und mit ein wenig **Basilikumcreme** bestreichen. **Mozzarellascheiben** darauf verteilen und **Gewürzmischung** darüber streuen. Gegarte **Drillinge** rundherum verteilen. Alles mit ein wenig **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, dann auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 10 Min. garen.



4 **Kirschtomaten** halbieren und nach den 10 Min. Backzeit mit in den Backofen geben. Nochmals mit etwas **Olivenöl** beträufeln und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Alles im Backofen weitere 10 – 15 Min. fertig garen.

5 Nach der Garzeit **Hähnchenbrust** in Scheiben schneiden und mit **Ofen-Tomaten-Kartoffeln** auf Teller verteilen. Beides mit ein wenig **Bratsud** beträufeln, mit restlichen **Basilikumblättern** garnieren und genießen.