



Leichter kochen,
besser essen!



2
KW30
2016

thermomix



innerhalb von
3 Tagen genießen

HelloFresh.de kundenservice@hellofresh.de

Mediterrane Hähnchenbrust

mit Mozzarella und Kirschtomaten

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

30 min.

55 min.

Stufe 2

2 Portionen



Hähnchenbrust



Kirschtomaten



Drillinge



Knoblauch



Mandeln



Basilikum



Mozzarella



Gewürzmischung

Für 2 Personen.....

- ½ Knoblauch ⊕
- 20 g Mandeln 8)
- 2 Stängel Basilikum, abgezupft
- 500 g Kartoffeln (Drillinge), halbiert
- 125 g Mozzarella 7)
- 2 Stück Hähnchenbrust

Gut im Haus zu haben

(Oliven-)Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, evtl. Butter 7), evtl. Mehl 1)

Was zum Kochen gebraucht wird

Thermomix, kleine Schüssel, Backpapier, Küchenpapier, große Pfanne

⊕ 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/3280 kJ
Kohlenhydrate: 51 g
Fett: 48 g, Eiweiß: 41g
Cholesterin: 6 mg
Ballaststoffe: 6 g



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse und Kräuter** waschen und putzen.

1 Knoblauch und Mandeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

2 Basilikumblätter (bis auf einige für die Deko) und 40 g Olivenöl zugeben und weitere **6 Sek./Stufe 4** zerkleinern. Mit **Salz, Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken. **Basilikumcreme** in eine kleine Schüssel umfüllen. Falls die **Creme** noch zu flüssig ist, 1 – 2 EL **Mehl** hinzufügen.

3 500 g Wasser und 1 TL **Salz** in den Mixtopf einwiegen, die **Kartoffelhälften** in den Gareinsatz geben und einhängen.

4 Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen. Einen feuchten Bogen Backpapier in den Varoma-Einlegeboden geben, auf die Form des Einlegebodens zurechtschneiden und dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben.

5 **Mozzarella** in Scheiben schneiden. **Hähnchenbrust** mit Küchenpapier trockentupfen und waagrecht halbieren. In einer großen Pfanne 1 TL **Öl** erhitzen, **Hähnchenbrust** darin ca. 2 Min. je Seite anbraten. Dann mit ein wenig **Basilikumcreme** bestreichen. **Mozzarella-scheiben** darauf verteilen und **Gewürzmischung** darüber streuen. Das **Fleisch** auf den Varoma-Einlegeboden legen. Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

6 Varoma abnehmen, **Kirschtomaten** um das **Fleisch** verteilen, Varoma verschließen und wieder aufsetzen, dann weitere **5 – 7 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma abnehmen und Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen.

7 **Mediterrane Hähnchenbrust** in Scheiben schneiden und mit **Kirschtomaten** und **Kartoffeln** auf Teller verteilen. Mit restlichen **Basilikumblättern** garnieren und genießen.