

# Hähnchenbrust gefüllt mit Basilikum-Frischecreme in Tomatenrahm, dazu Ofenkartoffeln

Family unter 650 Kalorien 35 – 45 Minuten • 610 kcal • Tag 3 kochen

18



Hähnchenbrustfilet in Lake



Ofenkartoffel



Babyspinat



Zwiebel



Knoblauchzehe



Basilikumpaste



Frischecreme



stückige Tomaten



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gemüsebrühpulver



- 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

Salz\*, Olivenöl\*, Pfeffer\*, Butter\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform,  
1 Knoblauchpresse, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
Ofenkartoffel DE   FR   BE	2	3	4
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Zwiebel DE   NL   EG	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Frischecreme 7)	100 g	150 g	200 g
stückige Tomaten	390 g	585 g**	780 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Gemüsebrühpulver 10)	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	390 kJ/93 kcal	2511 kJ/610 kcal
Fett	4,4 g	28,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,7 g	10,9 g
Kohlenhydrate	6,6 g	43,1 g
– davon Zucker	2 g	13,1 g
Eiweiß	6,6 g	43,3 g
Salz	0,55 g	3,6 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 10) Sellerie  
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland FR: Frankreich BE: Belgien  
NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien



## 1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

**Kartoffeln** auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. Ca. 25 Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffel** goldbraun sind.



## 2 Füllung zubereiten

**Zwiebel** halbieren und fein würfeln.

Die Hälfte vom **Knoblauch** in eine kleine Schüssel pressen.

Die Hälfte der **Basilikumpaste** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Frischecreme** hinzufügen und verrühren. Mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 3 Hähnchen braten

**Hähnchenfilets** rundherum **salzen\*** und **pfeffern\***. Oberseite der Länge nach vorsichtig ein, aber nicht durchschneiden. **Basilikum-Frischecreme-Mischung** in den Spalten verteilen.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Hähnchenbrüste** mit der geöffneten Seite nach oben in die Pfanne legen und 2 – 3 Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



## 4 Soße zubereiten

Dieselbe Pfanne erneut erhitzen und in dem verbliebenen **Öl Zwiebelwürfel** ca. 2 Min. farblos anbraten.

Restlichen **Knoblauch** dazupressen und eine weitere Minute anschwitzen.

**Stückige Tomaten**, **Gemüsebrühe**, restliche **Frischecreme**, restliche **Basilikumpaste** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** unterrühren, aufkochen lassen und 2 – 3 Min. köcheln lassen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Babyspinat** unter die **Soße** heben und zusammenfallen lassen.

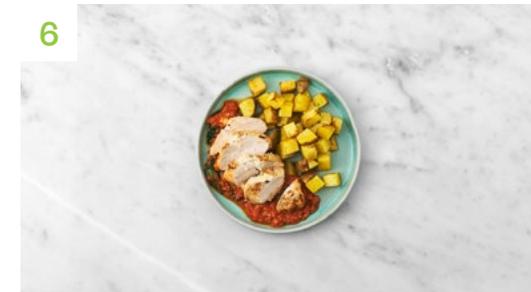


## 5 Hähnchen fertigstellen

**Tomaten-Rahmsoße** in eine große Auflaufform geben und **Hähnchenbrüste** mit der geöffneten Seite nach oben auf die **Soße** legen.

**Hähnchenbrüste** mit **Hartkäse** bestreuen.

Auflaufform neben den **Kartoffeln** aufs Blech stellen und die letzten 12 – 14 Min. mitbacken, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



## 6 Anrichten

**Kartoffeln** und **Tomaten-Spinat-Rahm** auf Teller verteilen. **Hähnchenbrust** in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

**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>

