

# Honig-Senf-Hähnchen mit Kürbispüree

dazu Feldsalat mit karamellisierten Zwiebeln & Senfsoße

High Protein | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 528 kcal • Tag 3 kochen

5



Kürbis (Hokkaido)



Gemüsebrühe



Kochsahne



Hähnchenbrustfilet



rote Zwiebel



Feldsalat



körniger Senf



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

### Gut im Haus zu haben

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Butter\*, Honig\*, Balsamicoessig\*

# Los geht's

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

## Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne mit Deckel, 1 Kartoffelstampfer, 1 kleinen Topf, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kürbis (Hokkaido) DE   NL   EG	1	1	1
Gemüsebrühe (10)	4 g	6 g	8 g
Kochsahne (7)	150 g	225 g**	300 g
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
rote Zwiebel DE   NL   EG	1	2	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
körniger Senf (9)	17 g	30 g**	40 g
Öl*, Zucker*, Butter*, Honig*, Balsamicoessig*	Angaben im Text		
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

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	425 kJ/102 kcal	2208 kJ/528 kcal
Fett	6,26 g	32,48 g
– davon ges. Fettsäuren	2,30 g	11,96 g
Kohlenhydrate	4,43 g	22,98 g
– davon Zucker	3,75 g	19,45 g
Eiweiß	6,76 g	35,10 g
Salz	0,429 g	2,228 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) (9) Senf (10) Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten



## Kürbis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einem großen Topf reichlich **Wasser** mit **Gemüsebrühe** und **Salz\*** erhitzen.

**Kürbis** vierteln und mit einem Löffel entkernen.

**Kürbis** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

**Kürbiswürfel** in den Topf geben und

10 – 12 Min. kochen, bis der **Kürbis** weich ist.

Inzwischen mit dem Rezept fortfahren.



## Zwiebeln karamellisieren

**Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Ringe schneiden.

In der Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebelstreifen** mit 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker\*** darin 4 – 6 Min. karamellisieren. Herausnehmen.



## Hähnchen braten

In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Hähnchenbrustfilets** darin von jeder Seite 2 – 3 Min. anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Dann Hitze reduzieren, die Hälfte vom körnigen **Senf** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\*** dazugeben, Deckel auflegen und **Hähnchen** bei mittlerer Hitze 8 – 10 Min. garen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



## Püree zubereiten

Wenn der **Kürbis** weich ist, durch ein Sieb gießen und sofort zurück in den Topf geben.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Kochsahne** und nach Belieben 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem **Püree** stampfen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Salat & Soße zubereiten

In einem kleinen Topf restliche **Kochsahne** mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig\*** und restlichem **Senf** erhitzen und 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas eindickt. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser\*** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** verrühren. **Feldsalat** und karamellierte **Zwiebeln** untermischen.



## Anrichten

**Hähnchenbrustfilets** mit **Kürbispüree** und **Feldsalat** auf Teller verteilen und mit der **Senfsoße** 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>

