



HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT KAMPOT-PFEFFER, Champignons und Petersilienkartoffeln

EXPRESS
REZEPT



Knoblauch-Zwiebel-Paste



Béchamelsoße



Butter



Champignons in Scheiben



Hähnchengeschnetzeltes



Kampot-Pfeffer



vorgekochte
Kartoffelecken mit Schale



Petersilie



Majoran

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Wasche die **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen**.



1 KARTOFFELECKEN BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen. Die **Kartoffelecken** aus der Packung entnehmen, anhaftende Feuchtigkeit abtupfen, in der Pfanne verteilen und ca. 5 – 8 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten.



2 KRÄUTER UND PFEFFER HACKEN

Kampot-Pfeffer grob hacken. **Kräuter** getrennt voneinander abzupfen und grob hacken.



3 HÄHNCHEN ANBRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Pfanne erhitzen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Knoblauch-Zwiebel-Paste** mit **Hähnchengeschnetzeltem** und **Champignonscheiben** 2 – 3 Min. scharf anbraten, bis die **Hähnchenstücke** von außen goldbraun sind.



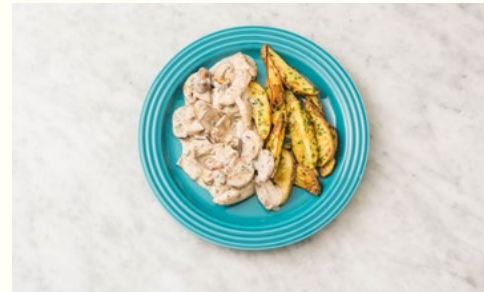
4 SOSSE ZUBEREITEN

Hitze reduzieren, **Hähnchen** mit **Béchamelsoße** ablöschen und ca. 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis das **Hähnchen** durchgegart ist. Gehackten **Kampot-Pfeffer** nach Geschmack hinzugeben. Zum Schluss **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** und gehacktem **Majoran** abschmecken.



5 KARTOFFELN VOLLENDEN

Kartoffelecken mit **Butter** und gehackter **Petersilie** vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Petersilienkartoffeln auf Teller verteilen. **Hähnchengeschnetzeltes** daneben anrichten und genießen.

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Kampot-Pfeffer	2 g	3 g	4 g
Petersilie/Majoran	10 g	10 g	10 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	1 EL	1½ EL	2 EL
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Champignons in Scheiben	200 g	300 g	400 g
Béchamelsoße 1) 5)	200 g	300 g	400 g
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	450 kJ/107 kcal	2.824 kJ/675 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	7 g	46 g
– davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	6 g	40 g
Salz	1 g	5 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

GUTEN APPETIT!



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at