

# Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

in einer cremigen Apfel-Champignon-Soße



## THYMIAN

Frischer Thymian sorgt in diesem Gericht für die ganz besondere Würze. Er soll außerdem besonders gut bei einer Erkältung helfen!



Hähnchenbrustfilet



Champignons



Eierspätzle



Apfel



Schlagsahne



Petersilie



Thymian



Gewürzmischung

30 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

Zeit sparen

Fruchtig, würzig, cremig, zart... Heute erlebst Du ein einmaliges Highlight für Deine Geschmackssinne! Unser zartes Hähnchengeschnetzelte harmoniert nämlich wunderbar mit der fruchtigen Apfel-Champignon-Soße – auch wenn die Kombination erst einmal ungewöhnlich klingt. Dazu gibt es frische, goldbraun angebratene Spätzle und mit Petersilie und Thymian gleich zwei aromatische Kräuter. Überrasche Deine Geschmacksnerven und lass es

# LOS GEHT'S

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



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Braune **Champignons** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. **Apfel** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Apfelhälften** ebenfalls in 0,5 cm große Scheiben schneiden.

Blätter vom **Thymian** abzupfen.



## 2 HÄHNCHEN SCHNEIDEN

**Hähnchenbrustfilets** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



## 3 HÄHNCHEN ANBRATEN

In einer großen Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Hähnchengeschnetzeltes** darin ca. 4 Min. anbraten.

**Champignonscheiben** zugeben und alles ca. 3 Min. weiterbraten.

Anschließend **Gewürzmischung, Thymianblättchen** und **Apfelscheiben** zugeben und ca. 3 Min. unter Wenden braten. Mit **Sahne** ablöschen, Hitze reduzieren und ca. 5 Min. einköcheln lassen.



## 4 SPÄTZLE BRATEN

In einer zweiten großen Pfanne **Öl\*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Spätzle** darin ca. 5 Min. anbraten, bis sie goldbraun sind.

In der letzten Minute **Butter\*** zugeben und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 5 PETERSILIE SCHNEIDEN

Blätter der **Petersilie** abzupfen und grob hacken.

**Champignon-Apfel-Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Spätzle** und **Hähnchengeschnetzeltes** in **Champignon-Apfel-Soße** auf Teller verteilen, mit gehackter **Petersilie** bestreuen und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
braune Champignons	100 g	150 g	200 g
Apfel DE	1	1	2
Petersilie glatt/Thymian	5 g	7,5g	10g
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
Gewürzmischung "Hähnchengeschnetzeltes"	3 g	4 g	6 g
Schlagsahne	200 g	300g	400 g
Eierspätzle 1) 2)	250 g	400 g	500 g
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Butter*	1 EL	2 EL	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	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	296 kJ/165 kcal	1483 kJ/823 kcal
Fett	10 g	49 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	22 g
Kohlenhydrate	12 g	62 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	6 g	32 g
Ballaststoffe	2 g	8 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

# Guten Appetit!