



**KitchenAid**

## Hähnchen-Piccata mit Brokkolini

dazu cremige Stampfkartoffeln und Salat



30-40min



2 Personen

Zart und würzig geht es heute zu - denn das Hähnchenbrustfilet wird in unserer KitchenAid-Pfanne mit einer herzhaften Sauce aus Kapern und frischer Zitrone herrlich saftig gegart. Dazu gibt es ein vollmundiges Kartoffelpüree, das dank Crème fraîche sogar noch cremiger wird, und einen leichten Salat mit zweierlei Tomaten: getrocknet und frisch. Außerdem rösten wir knackigen Brokkolini im Ofen, so schmeckt er unverschämt gut!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung Brokkolini
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter <sup>7</sup>
- ca. 1½ EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 969kcal, Fett 61.0g, Kohlenhydrate 57.5g, Eiweiß 41.8g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und in 15–20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** abgießen und zurück in den Topf geben.



4. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann in 1 EL Mehl wenden. In einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1–2Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in dünne Scheiben schneiden. Die **Kapern** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** fein schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



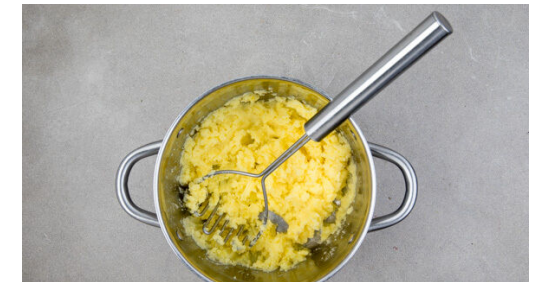
5. Sauce und Fleisch garen

Die **Zitronenscheiben**, die **Kapern** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne in dem **Bratensaft** bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. 1 TL Mehl unterrühren, 200ml Wasser mit der **½ des Brühgewürzes** zufügen, aufkochen und 2–3Min. köcheln. Das **Fleisch** hinzugeben und in 3–4Min. gar kochen. Die **Sauce** mit 1 EL Butter verfeinern und mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Brokkolini rösten

Die **Brokkolini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 10–12Min. rösten, bis die **Brokkolini** gar und appetitlich gebräunt sind.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit der **Crème fraîche** zu einem cremigen **Püree** stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Olivenöl, 1 EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Salat**, den **getrockneten Tomaten** und den **Kirschtomaten** vermengen. Die **Hähnchen-Piccata** mit den **Brokkolini** und dem **Püree** auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.