

MARLEY SPOON



V2: Bio-Hähnchen-Piccata auf Basmatireis

mit Zucchini, Kapern und Zitrone



20-30min



2 Personen

Italien trifft Asien, wenn es sich das zarte Bio-Hähnchenschnitzel auf lockerem Basmatireis bequem macht. Die leckere Zucchinipfanne, Kapern und gebratene Zitronenscheiben - die du, wenn du magst, auch mitessen kannst - bringen mediterrane Aromen ins Spiel, Aprikosen eine feine Süße. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 200g Basmatireis
- 25g getrocknete Aprikosen¹²
- 2 Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Basilikum
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Kapern

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Fleischklopfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Wer keine Aprikosen mag, kann diese auch weglassen.

Allergene

Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 25.4g, Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 59.8g



1. Reis kochen

Das **Brühwürz** in 500ml heißem Wasser auflösen. **400ml Brühe** in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** und die **Aprikosen** in die kochende **Brühe** geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Zucchini braten

Die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Lauchzwiebeln** unterrühren.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden.



5. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Den **Knoblauch**, die **Zitronenscheiben** und die **Kapern** zugeben und ca. 1Min. mitbraten.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 1cm dünn plattieren. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Sauce zubereiten

1EL Butter an das **Fleisch** geben, mit der **restlichen Brühe** ablöschen und 1-2Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft nach Geschmack** würzen und ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Den **Reis** mit **1TL Zitronenschale** verfeinern und das **Fleisch** mit dem **Reis** und **Gemüse** anrichten. Mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **Basilikum** garniert servieren.