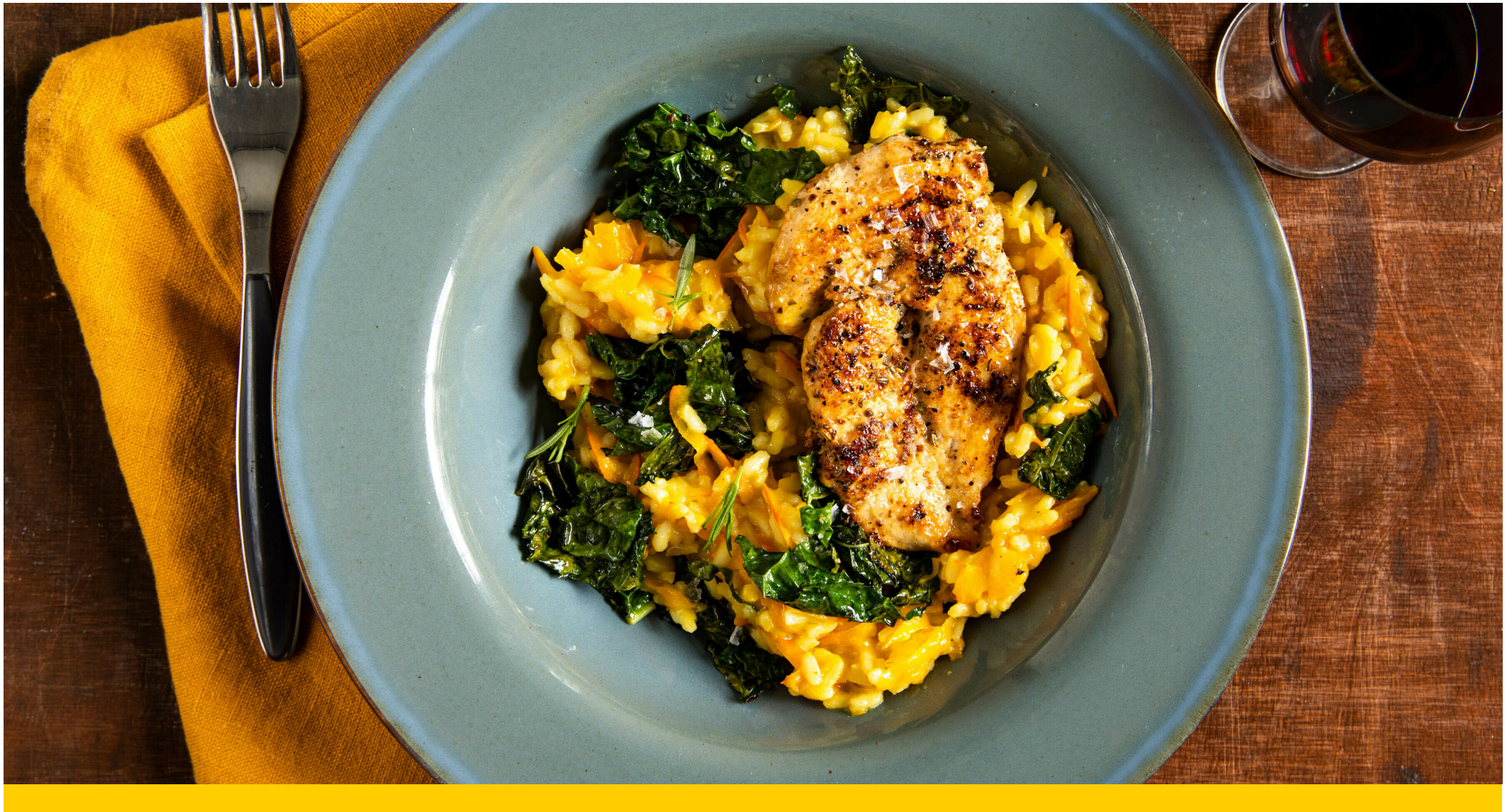




V2: Gebratene Bio-Hähnchenbrust

mit Kürbis-Risotto und Grünkohl



30-40min



2 Personen

Was für ein köstliches Ensemble: Der Hokkaido wird geraspelt und mit dem Risotto cremig gekocht. Den Grünkohl gibt es knackig angebraten als i-Tüpfelchen obendrauf. Und weil es noch besser geht, gibt es saftig-zarte Bio-Hähnchenbrust dazu. Lasst es euch schmecken!

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 5g Rosmarin
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Bund Grünkohl

- 1 EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Wer mag, kann das Fleisch vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 959kcal, Fett 30.6g,
Kohlenhydrate 103.1g, Eiweiß 66.0g



4. Kürbis mitgaren

2. Risotto kochen

5. Fleisch braten

3. Zutaten vorbereiten

6. Risotto fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning