



Bio-Hähnchen mit Trüffelöl und Kartoffeln

dazu cremige Kräuterseitlinge und Rucolasalat



30-40min



2 Personen

Heute wird es luxuriös! Zartes Bio-Hähnchenbrustfilet wird beträufelt mit feinem Trüffelöl und schmiegt sich an eine cremige Liaison aus zarten grünen Bohnen und nussigen Kräuterseitlingen. Frisch aus dem Ofen gesellen sich noch ein paar knusprige Rosmarinkartoffeln dazu. Serviere deinen Liebsten heute etwas ganz Besonderes, ohne zu viel Zeit mit dem Abwasch zu verbringen - du brauchst nur eine Pfanne und ein Backblech!

- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Pck. Hühnerbrühwürstchen
- 2 Kräuterseitlinge
- 1 Schalotte
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 250g grüne Bohnen
- 200ml Kochsahne ¹
- 1 Pck. Maisstärke
- 50g Rucola
- 1 Päckchen Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

Wer möchte, kann das Wasser für die Brühe vorher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 955kcal, Fett 60.8g,
Kohlenhydrate 60.6g, Eiweiß 38.6g



1. Kartoffeln backen

4. Sauce fertigstellen

2. Fleisch anbraten

A top-down view of a roasted chicken breast and several small, golden-brown potatoes on a wooden cutting board. The chicken breast is positioned in the center, showing a golden-brown, slightly charred skin. It is surrounded by approximately 12 small, oval-shaped potatoes that are also roasted to a golden-brown color. The wooden cutting board has a natural, light brown grain and shows some signs of use, including a few small holes and a slightly worn surface. The background is a plain, light-colored surface.

5. Fleisch mitbacken

3. Pilze & Gemüse braten

6. Salat zubereiten

1EL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Rucola** vermengen. Das **Fleisch** nach Belieben in Tranchen schneiden, mit den **Kartoffeln** und der **Pilz-Gemüse-Sauce** anrichten und großzügig mit dem **Trüffelöl** beträufelt servieren.