



V2: 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 Packung Babykartoffeln
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Kräuterseitlinge
- 1 Schalotte
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 250g grüne Bohnen
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Maisstärke
- 50g Rucola
- 1 Päckchen Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher

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 grain and is placed on a dark, textured surface. The lighting is even, highlighting the textures of the food.

5. Fleisch mitbacken

3. Pilze & Gemüse braten

A top-down view of a clear glass bowl filled with fresh, green, leafy herbs, likely basil, resting on a light-colored, textured surface. The herbs are vibrant green and appear to be freshly washed, with some water droplets visible on the leaves. The bowl is circular and made of clear glass, showing the stems and leaves inside. The background is a neutral, light gray surface with a subtle texture.

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.