



Bio-Hühnerfrikassee mit Pilzen

in knusprigen Blätterteig-Fleurons



20-30min



3-4 Personen

Fleurons sind mehr oder weniger kleine Gebäckstücke aus Blätterteig. Wir waren zwar faul und haben eher große Stücke gebacken – wenn du magst, kannst du aber deiner Fantasie freien Lauf lassen und etwa mit Ausstechformen kleinere Teigstücke zubereiten. So oder so ist das knusprige Gebäck eine wunderbare Begleitung zum cremigen Frikassee mit zartem Hähnchenfleisch, Champignons und Karotten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Champignons
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1046kcal, Fett 64.3g, Kohlenhydrate 70.8g, Eiweiß 45.3g



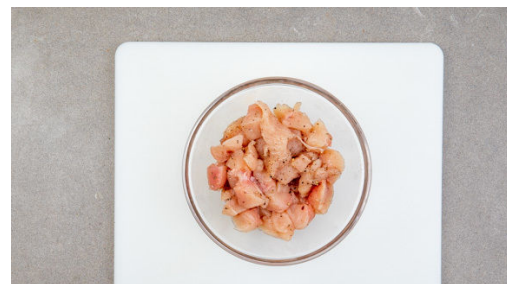
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



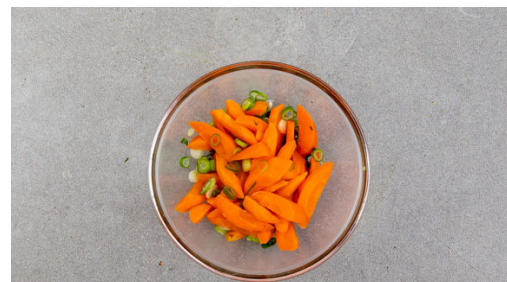
4. Fleurons backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, jeweils in **4 gleich große Stücke** schneiden und nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann den **Teig** mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im Ofen 8-10Min. backen, bis der **Teig** schön aufgegangen und goldbraun ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Karotten kochen

Die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken und leicht salzen. Die **Karotten** einmal aufkochen und in 2-3Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen. Die **Lauchzwiebeln** untermengen und mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen.



3. Frikassee ansetzen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldgelb anbraten. Die **Pilze** und die **Zwiebeln** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. 1EL Mehl unterrühren, dann mit 300ml Wasser ablöschen. Das **Brühwürz** dazugeben und das **Frikassee** 5-10Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.



6. Frikassee fertigstellen

Die **Crème fraîche** in das **Frikassee** rühren, dann die **Karotten** untermischen. Das **Frikassee** einmal kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Blätterteig-Fleurons** quer aufschneiden, das **Frikassee** auf den Böden verteilen, die Deckel daraufsetzen und servieren.