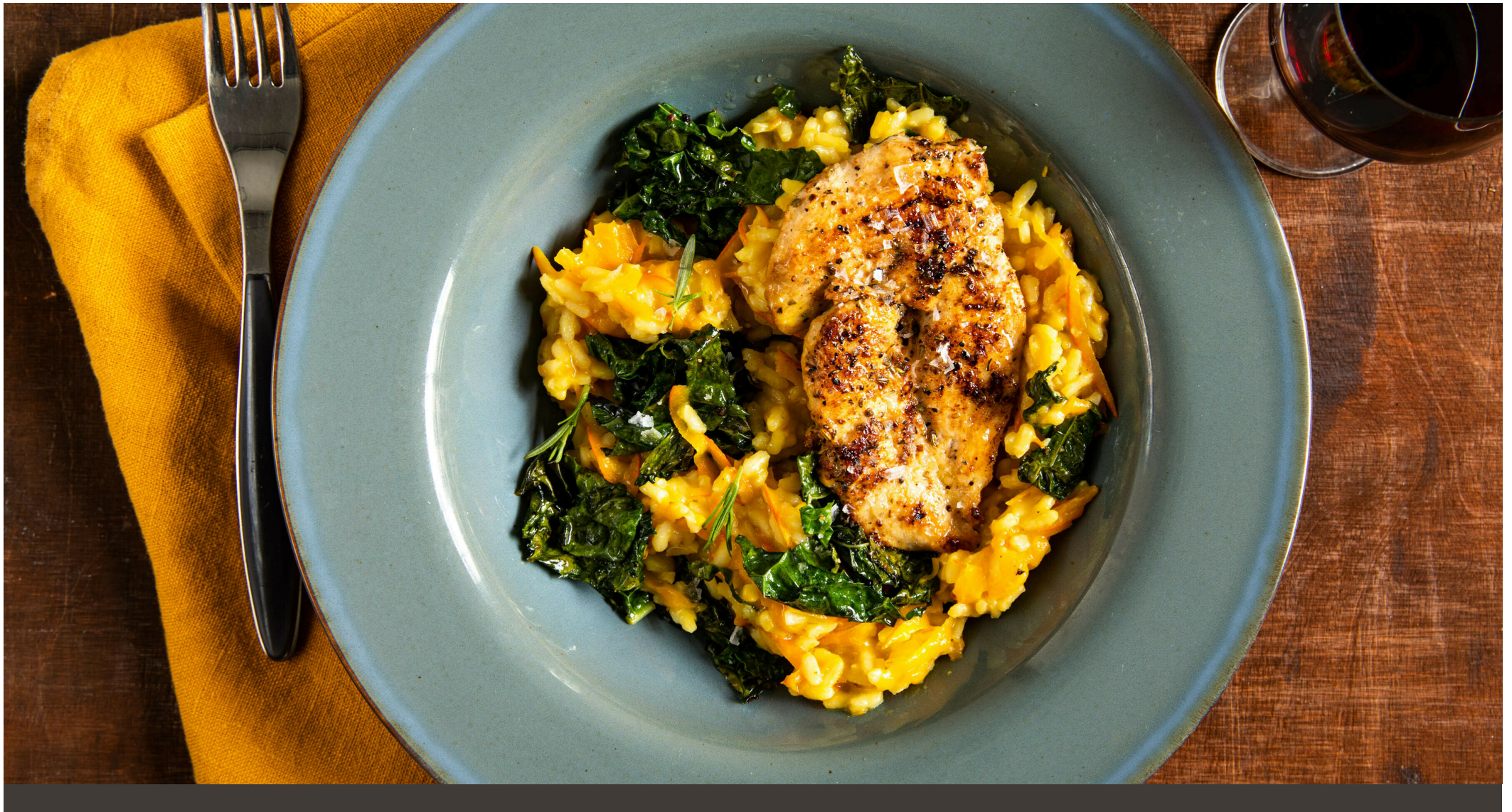




Gebratene Bio-Hähnchenbrust

mit Kürbis-Risotto und Grünkohl



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 5g Rosmarin
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 400g Risottoreis
- 3 Stücke italienischer Hartkäse¹
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Bund Grünkohl

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipp

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 887kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 63.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Kürbis** halbieren, entkernen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Der **Kürbis** muss nicht geschält werden. Die **Rosmarinnadeln** abzapfen und fein schneiden. Das **Brühwürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



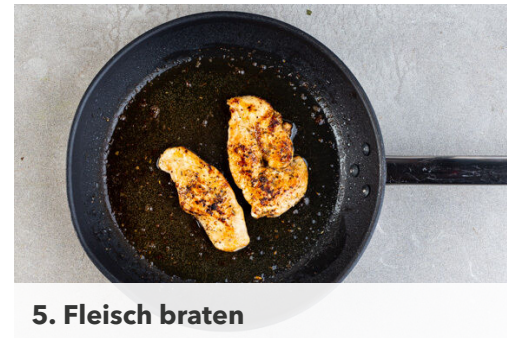
4. Kürbis mitgaren

Den **Kürbis** nach ca. der Hälfte der Garzeit des **Risottos** zum **Reis** in den Topf geben und mitgaren. Den **Grünkohl** von harten Stängeln befreien und in feine Streifen schneiden.



2. Risotto kochen

Den **Reis** und den **Rosmarin** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Den **Reis** mit 2EL hellem Essig ablöschen, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch samt Würzöl** in einer großen Pfanne auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Pfanne nicht auswaschen.



3. Zutaten vorbereiten

Nebenher den **Käse** fein reiben. 2EL Olivenöl mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit dem **Würzöl** einreiben und beiseitestellen.



6. Risotto fertigstellen

Den **Grünkohl** in derselben Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den **Käse** und 2EL Butter in das **Risotto** rühren. Das **Hähnchen** mit dem **Grünkohl** auf dem **Risotto** anrichten und servieren.