



Bio-Hähnchen mit feinem Ofengemüse

auf Rucola mit Mozzarella und Pistazienpesto



ca. 25min



2 Portionen

Heute mal keine Lust auf Kartoffeln, Reis oder Spaghetti? Dann empfehlen wir ein saftiges Bio-Hähnchenbrustfilet mit reichlich Gemüse und cremigem Mozzarella. Die lila Karotten und der Fenchel kommen zunächst in den Ofen und bilden dann mit dem Rucola die salatige Grundlage. Verfeinert wird der bunte Festschmaus mit einem aromatischen Pistazienpesto. Mmh!

Was du von uns bekommst

- 2 lila Karotten
- 1 Fenchelknolle
- 20g Pistazienkerne³
- 50g Rucola
- 1 Mozzarella¹
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig²

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Milch (1), Schwefeldioxid und Sulphite (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 642kcal, Fett 44.2g, Kohlenhydrate 18.8g, Eiweiß 40.3g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in 1-2cm breite Scheiben schneiden. Den **Fenchel** von den Stielen befreien, dann längs halbieren und der Länge nach in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden.



4. Gemüse glasieren

2EL Balsamicoessig und ½EL Honig verrühren. Die **Karotten** und den **Fenchel** mit jeweils der **½ der Balsamicoglasur** vermengen, wieder gleichmäßig verteilen und ca. 5Min. weiterbacken, bis das **Gemüse** leicht karamellisiert ist.



2. Gemüse backen

Die **Karotten** und den **Fenchel** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und jeweils mit ½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 20-25Min. backen, bis das **Gemüse** gar ist.



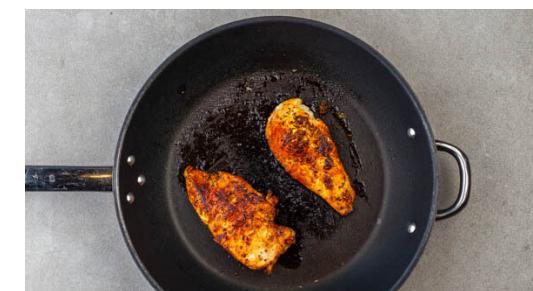
5. Zutaten vorbereiten

1EL Olivenöl, ½EL Balsamicoessig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Rucola** untermengen. Den **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und rundum mit der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Pesto zubereiten

Inzwischen die **Pistazienkerne** mit 1EL Olivenöl in einem hohen Gefäß möglichst platt pürieren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis das **Fleisch** gar ist. Das **Fleisch** mit dem **Gemüse** und dem **Mozzarella** auf dem **Rucola** anrichten. Mit dem **Pistazienspesto** garnieren und servieren.