



Bio-Hähnchen mit Mangosauce und Brokkoli

mit Mandelblättchen auf duftendem Basmatireis



20-30min



2 Portionen

Es soll mal wieder feine Zutaten und unwiderstehliche Aromen geben, richtig? Das sehen wir genauso. Deswegen haben wir uns mächtig ins Zeug gelegt, um deine Geschmacksknospen in eine andere Dimension zu katapultieren. Heute ruhen zartes Bio-Hähnchenbrustfilet und Ofenbrokkoli auf duftendem Basmatireis, verfeinert mit einer würzig-fruchtigen Mangosauce und Mandelblättchen. Eine himmlische Kombination für Groß und Klein!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Brokkoli
- 25g Mandelblättchen⁴
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Mangochutney
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter²
- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Balsamicoessig³

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 33.1g, Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 43.5g



1. Reis kochen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



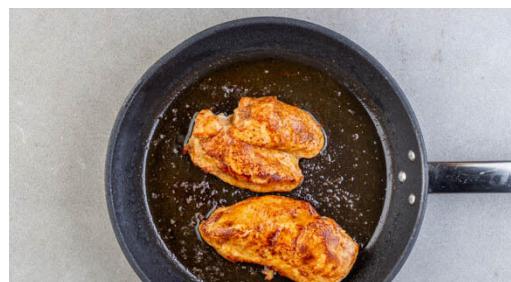
2. Brokkoli backen

Inzwischen den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Balsamicoessig und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, in eine Auflaufform geben und 12-14Min. im Ofen backen, bis Röstmarken entstehen.



3. Mandeln anrösten

Die **Mandelblättchen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und längs halbieren, dann mit der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz einreiben. In der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Sauce ansetzen

1EL Butter in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. 1EL Mehl und das **Chutney** in die geschmolzene Butter geben und ca. 1Min. rühren, dann die **restliche Gewürzmischung** und die **½ des Brühgewürzes** unterrühren.



6. Sauce fertigstellen

Vorsichtig 200ml Wasser und 1EL Balsamicoessig einrühren und ca. 3Min. köcheln lassen, bis eine sämige **Sauce** entsteht. Ggf. den **Fleischsaft** hinzugeben und mit mehr **Brühgewürz** abschmecken. Das **Fleisch** und den **Brokkoli** auf dem **Reis** anrichten und mit der **Sauce** und den **Mandelblättchen** garniert servieren.