



Gebratene Hähnchenbrust

mit Kürbis-Risotto und Cavolo Nero



30-40min



2 Personen

Was für ein köstliches Ensemble: Der Hokkaido wird geraspelt und mit dem Risotto cremig gekocht. Den Schwarzkohl gibt es knackig angebraten als i-Tüpfelchen obendrauf. Und weil es noch besser geht, gibt es noch saftig-zarte Hähnchenbrust dazu. Lasst es euch schmecken!

- 1 Hokkaidokürbis
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Schwarzkohl
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung

- 1-2EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 882kcal, Fett 30.3g,
Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 44.0g



4. Kürbis mitgaren

2. Risotto kochen

5. Fleisch braten

3. Käse reiben

6. Risotto fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**