



## Skandinavischer Hähnchenteller

mit Rahmgemüse, Kartoffeln und Cranberrys



30-40min



3-4 Personen

Heute gibt es zartes Hähnchen mit einem cremigen Kohlrabi-Lauch-Gemüse und kleinen Kartoffelchen, die mit Dill verfeinert werden. Als besonderes Extra dürfen auch noch getrocknete Cranberrys mitmischen - ein Gericht, das man nicht nur mit den Augen verschlingen möchte!



- 1kg Drillinge
- 2 Kohlrabi
- 1 Stange Lauch
- 10g frischer Dill
- 2 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 682kcal, Fett 29.4g,  
Kohlenhydrate 65.2g, Eiweiß 35.8g



## 1. Kartoffeln kochen

#### 4. Rahmgemüse zubereiten

A white cutting board with prepped ingredients: cubed potatoes, sliced leeks, fresh dill, and cranberries.

## 2. Zutaten vorbereiten

A top-down view of a black non-stick frying pan on a light grey surface. Inside the pan, two pieces of chicken breast are seared to a golden-brown color. The pan contains some oil and small bits of seasoning.

## 5. Fleisch braten



### 3. Gemüse garen

A stainless steel pot with two handles is filled with small, round, golden-brown potatoes. The potatoes are garnished with finely chopped green herbs. The pot is sitting on a light gray surface.

## 6. Kartoffeln verfeinern

Die **Kartoffeln** abgießen und mit dem **Dill** und 2EL Butter zurück in den Topf geben. Den Deckel aufsetzen und den Topf schwenken, sodass die **Kartoffeln** gleichmäßig von dem **Dill** umhüllt werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit den **Kartoffeln** und dem **Rahmgemüse** anrichten und mit den **Cranberrys** garniert servieren.