



## Hähnchen mit Safran und Haselnüssen

an Knoblauchspinat und Süßkartoffelstampf



30-40min



3-4 Personen

Safran war auch schon in der Antike ein Luxusartikel, aber man gönnst sich ja sonst nichts. Wir schätzen die leuchtende Farbe nicht weniger als das dezente Aroma, passt doch beides so gut zu unseren heutigen Protagonisten: Es gibt gebratene Hähnchenbrust, zarten Spinat mit Knoblauchnote und lecker-cremigen Süßkartoffelstampf. In einer bemerkenswerten Nebenrolle glänzen noch geröstete Haselnüsse. Preisverdächtig!

## Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Päckchen Safran
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne<sup>15</sup>
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 4-5EL Butter<sup>7</sup>
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 569kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 45.0g, Eiweiß 35.3g



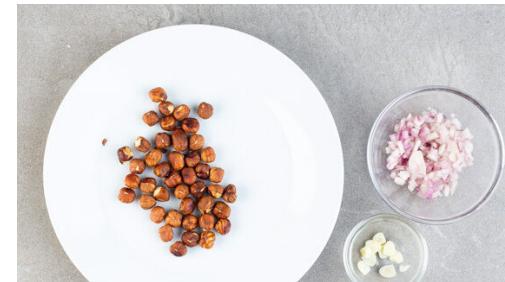
**1. Süßkartoffeln kochen**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes, heißes Leitungswasser zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in 2cm große Würfel schneiden. In das kochende Wasser geben und in 10-12Min. weich kochen. Den **Safran** in **3EL Kochwasser** einweichen. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Süßkartoffeln** abgießen, 2-3Min. ausdampfen lassen und abgedeckt warm halten.



**4. Fleisch braten**

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils der Länge nach in **2 Schnitzel** schneiden und von beiden Seiten mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist. Auf einem Teller abgedeckt warm halten. Die Pfanne nicht auswischen.



**2. Nüsse anrösten**

Inzwischen die **Haselnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. goldbraun anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen, die Pfanne aufbewahren. Die **Schalotten** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



**5. Spinat garen**

Den **Knoblauch** im **Bratfett** bei mittlerer Hitze 1-2Min. knusprig anbraten. Ggf. 1EL Butter hinzugeben, damit der **Knoblauch** nicht verbrennt. Den **Spinat** dazugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.



**3. Safranbutter zubereiten**

In der Pfanne 3-4EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die **Schalotten** ca. 1Min. glasig anschwitzen. 1TL Zucker und 1 Prise Salz unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten, dann mit 2-3EL (hellem) Essig und dem **Safranwasser** ablöschen und die Flüssigkeit 2-3Min. bei niedriger Hitze unter Röhren reduzieren. Die **Safranbutter** in eine kleine Schüssel geben. Die Pfanne auswischen.



**6. Anrichten und servieren**

Die **Nüsse** fein hacken. Die **Süßkartoffeln** mit 1EL Butter und **4-5EL Kochwasser** zu einem glatten **Püree** stampfen, ggf. etwas mehr **Kochwasser** verwenden. Das **Püree** mit Salz abschmecken und mit dem **Spinat** und dem **Hähnchen** anrichten. Mit der **Safranbutter** beträufeln, mit den **Nüssen** garnieren und servieren.