



Hähnchen mit Camembertfüllung

dazu Ofengemüse, Püree und Cranberrydip

30-40min 3-4 Personen

Es gibt viele Möglichkeiten, es sich so richtig gut gehen zu lassen – Wellnessbehandlungen, Sauna oder ein kuschliger Schal, um nur einige zu nennen. Wir bevorzugen unsere Wellness auf dem Teller: In die Sauna begeben sich Karotten und Rote Bete, als geschmeidige Begleitung für unser zum Dahinschmelzen leckeres Camembert-Hähnchen haben wir Cranberrys und Kartoffelpüree vorgesehen. So gut ging es uns schon lange nicht mehr!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Rote Bete
- 3 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Camembert ⁷
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Frischhaltefolie
- Zahnstocher

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

Kochtipp

Bei der Verarbeitung der Roten Bete am besten Handschuh und Schürze tragen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 27.8g, Kohlenhydrate 78.0g, Eiweiß 43.1g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 12-15Min. gar kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen.



4. Fleisch und Gemüse garen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten. Das **Gemüse** aus dem Ofen nehmen, auf dem Blech einmal umrühren, dann das **Fleisch** dazulegen und das **Gemüse** und das **Fleisch** noch 10-12Min. im Ofen backen.



2. Gemüse und Käse schneiden

Die **Rote Bete** schälen und in 1-2cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Den **Käse** längs in **4 breite Steifen** schneiden.



5. Dip zubereiten

Den **Bratensatz** in der Pfanne mit 250ml Wasser ablöschen, dann die **Cranberrys** unterrühren und bei mittlerer Hitze 2-3Min. garen. Den **Dip** pürieren und mit 1EL Tomatenketchup sowie Essig nach Geschmack verfeinern.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils waagerecht in **2 dünne Schnitzel** schneiden und zwischen Frischhaltefolie z. B. mit einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn plattieren. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Schnitzel** jeweils mit **1 Stück Käse** belegen, aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Das **Gemüse** schon mal in den Ofen schieben.



6. Kartoffeln stampfen

Nebenher die **Kartoffeln** zu einem glatten **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Das **Püree** mit 2EL Butter verfeinern und mit ggf. mit Salz abschmecken. Das **Hähnchen** in dicke Scheiben schneiden, dabei die Zahnstocher entfernen, dann mit dem **Püree**, dem **Gemüse** und dem **Dip** anrichten und servieren.