MARLEY SPOON



Geschmortes Pollo Cacciatore mit Kapern

dazu cremiges Kartoffelpüree

30-40min 4 Portionen

Mit unseren Big-Batch-Rezepten bringst du ganz unkompliziert Comfort Food auf den Tisch – mit dem eingebauten Bonus für morgen. Du stehst nur einmal entspannt am Herd, bereitest aber ganz ohne viel Mehraufwand die Extraportion Wohlfühlen vor. Perfekt für den großen Hunger am Abend oder einen schnellen Lunch am nächsten Tag.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Paprika
- 250g Champignons
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 1 Dose Kirschtomaten
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Kapern

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch [2]
- 2EL Butter [2]
- 1EL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 674kcal, Fett 30.6g, Kohlenhydrate 60.3g, Eiweiß 40.0g



1. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



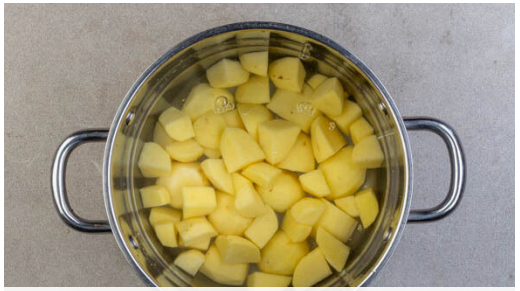
2. Cacciatore vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 300ml Wasser, die **Gewürzmischung**, das **Brühgewürz**, 1EL Mehl und je 1 Prise Zucker und Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Gemüse** und den **Kirschtomaten** in den Topf geben.



3. Cacciatore kochen

Das **Fleisch** in der Flüssigkeit langsam aufkochen lassen, dann abgedeckt 20–25Min. sanft köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Dabei gelegentlich umrühren und ggf. etwas Wasser nachgießen, falls die **Sauce** zu stark eindickt.



4. Kartoffeln kochen

Inzwischen in einem zweiten Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen.



5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen. Zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter und 100ml Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei ggf. mehr Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Cacciatore verfeinern

Das **Cacciatore** mit den **Kapern** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann auf dem **Kartoffelpüree** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**