MARLEY SPOON



Hähnchen mit Camembertfüllung

dazu Ofengemüse, Püree und Cranberrydip

30-40min 4 Portionen

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 Beten
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Camembert [1]
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 50g getrocknete Cranberrys

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [1]
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

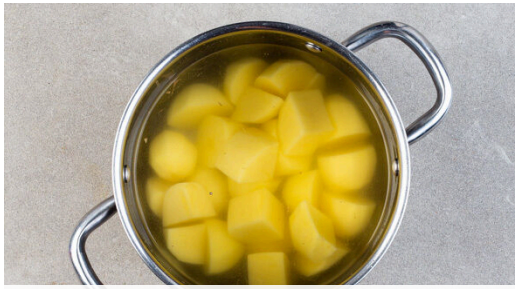
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Frischhaltefolie
- Zahnstocher

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

Kochtipp
Bei der Verarbeitung der Roten Bete am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 779kcal, Fett 31.7g,



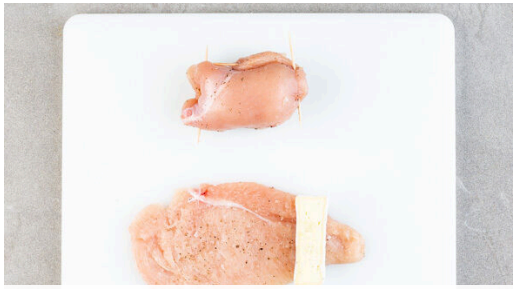
1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°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.



2. Gemüse und Käse schneiden

Die **Rote Bete** schälen und in 1–2cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. 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.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Gemüse** schon mal in den Ofen schieben. Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren 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.



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.



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 1TL Essig verfeinern.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** zu einem glatten **Püree** stampfen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzugeben. Das **Püree** mit 2EL Butter verfeinern und 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.

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**