MARLEY SPOON



Hähnchen mit würzigem Ofengemüse

und einem Püree aus gerösteten Karotten

30-40min 2 Portionen

Heute machen wir mal wieder Urlaub in der Küche: Es geht ans Mittelmeer! Kartoffeln und Zucchini werden mit einer griechischen Gewürzmischung im Ofen geröstet, das Hähnchen hüpft schnell in die Pfanne, bevor es sich auf einem Bett aus Karottenpüree niederlässt. Alles strahlt in erdig warmen Tönen – jetzt nur noch die Augen schließen, die Aromen genießen und schon haben wir Entspannung pur. Ahhhh …

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 25g Kürbiskerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [1]

Küchenutensilien

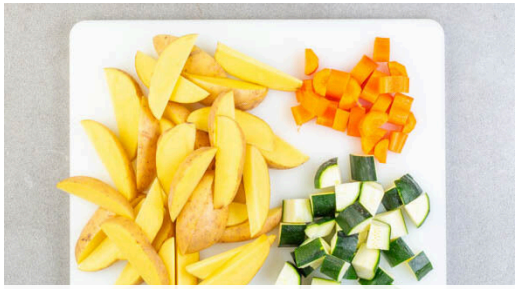
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene
Enthält: **Schwefeldioxid und Sulphite** (1).

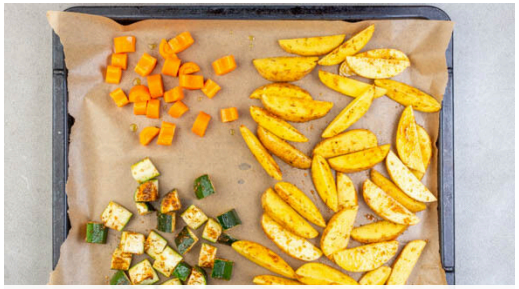
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 653kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 39.4g



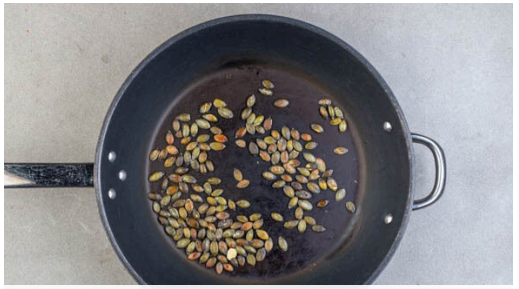
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden. Die **Zucchini** längs vierteln und quer in 2–3cm große Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



2. Gemüse rösten

Die **Kartoffeln**, die **Zucchini** und die **Gewürzmischung** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Karotten** dazugeben und mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Alles ca. 15Min. im Ofen rösten, dann die **Karotten** aus dem Ofen nehmen. Das **übrige Gemüse** wenden und in 10–15Min. goldbraun weiterbacken.



3. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2–4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Fleisch vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, horizontal halbieren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Fleisch braten

Den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. goldbraun anbraten. Den **Knoblauch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Das **Fleisch** in die Pfanne geben und von jeder Seite 2–3Min. braten, bis es leicht gebräunt und gar ist.



6. Fertigstellen & servieren

Die **gerösteten Karotten** mit dem gebratenen **Knoblauch**, 1TL Honig, 1TL Balsamicoessig, 1 kräftigen Prise Salz und 75–100ml Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren, das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** mit dem **Ofengemüse** und dem **Karottenpüree** anrichten und mit den **Kürbiskernen** garniert 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**