MARLEY SPOON



Feines Hähnchen-Pilz-Frikassee

in knusprigen Blätterteig-Fleurons

ca. 30min 3 Portionen

Fleurons sind mehr oder weniger kleine Gebäckstücke aus Blätterteig. Sie sind schnell zubereitet und eine wunderbare Begleitung zum cremigen Frikassee mit zartem Hähnchenfleisch, Champignons und Karotten. Guten Appetit! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 250g Champignons
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Blätterteig [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- 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 844kcal, Fett 51.1g, Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 40.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



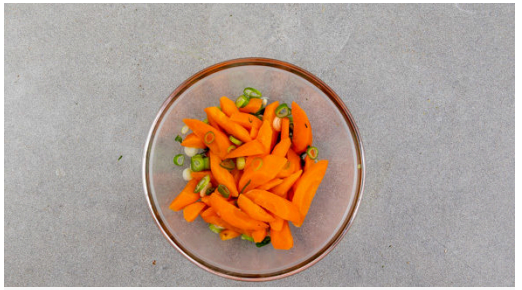
3. Frikassee ansetzen

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. goldgelb anbraten. Die **Pilze** und die **Zwiebeln** dazugeben und 2–3Min. mitbraten. 2TL Mehl unterrühren, dann mit 250ml Wasser ablöschen. Die **½ des Brühgewürzes** dazugeben und das **Frikassee** 5–10Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.



4. Fleurons backen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, in **6 gleich große Stücke** schneiden und nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann den **Teig** mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im Ofen 8–10Min. backen, bis der **Teig** schön aufgegangen und goldbraun ist.



5. Karotten kochen

Die **Karotten** in einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken und leicht salzen. Die **Karotten** einmal aufkochen und in 2–3Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen. Die **Lauchzwiebeln** untermengen und mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen.



6. Frikassee fertigstellen

150g Crème fraîche in das **Frikassee** rühren, dann die **Karotten** untermischen. Das **Frikassee** einmal kurz aufkochen lassen und mit dem **restlichen Brühgewürz** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Blätterteig-Fleurons** quer aufschneiden, das **Frikassee** auf den Böden verteilen, die Deckel daraufsetzen 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**