



Gebackenes Hähnchen auf Risotto

mit Zucchini und getrockneten Tomaten



30-40min



2 Personen

Wer schon einmal Risotto gemacht hat, weiß: Es ist ein bisschen mehr Arbeit als die Fertigpizza, aber es lohnt sich! Das beweist eindrücklich diese Kreation unserer Köchin Martina: Lauch und Zucchini, getrocknete Tomaten, spritzige Zitrone, frischer Kerbel und kräftiger Käse tummeln sich im Reis und stimmen eine berauschende Aromensinfonie an – genau die richtige Begleitung für zartes Hähnchenschenkelfleisch aus dem Ofen ...

- 1 Stange Lauch
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung
Hähnchenschenkelfilet
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 200g Risottoreis
- 1 Packung getrocknete
Tomaten
- 10g Kerbel
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 806kcal, Fett 26.4g,
Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 49.8g



1. Zutaten vorbereiten

4. Risotto kochen



2. Fleisch garen

A stainless steel pot with two handles, filled with a soup. The soup contains sliced cucumbers, yellow corn, and a large portion of dark, shredded meat (likely beef) on top. The pot is placed on a light-colored surface.

5. Tomaten dazugeben



3. Lauch und Zucchini braten

3. Lauch und Zucchini braten

6. Risotto verfeinern

Den **Kerbel** samt **Stängeln** fein schneiden.
Den **Käse** fein reiben. Die **Zitronenscheiben**
aus dem **Risotto** entfernen, sobald es fertig
ist. Dann den **Käse** und den **Bratensaft** aus
der Auflaufform einrühren und mit Salz und
Pfeffer abschmecken. Das **Risotto** auf Teller
verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten und
mit dem **Kerbel** garniert servieren.