



Hähnchenoberkeulen und Gemüse

Low Carb mit Basilikum-Cashew-Creme

30-40min 2 Personen

Schlaue Köche müssen heute keine Pfannen spülen! Dank unserer genialen Idee, das zarte Hähnchenschenkelfleisch mit den Süßkartoffelspannen und den Auberginen zusammen im Ofen zu schmurgeln, können wir uns ganz entspannt zurücklehnen. An Geschmack wird aber nicht gespart und so kommen französische Kräuter und eine köstliche Creme aus Cashewkernen, frischer Kresse und Basilikum mit ins Spiel. Très chic !

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Aubergine
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Packung Hähnchenschenkfilet
- 2 Tomaten
- 25g Cashewkerne ¹⁵
- 1 Packung Kresse
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenschere

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

Allergene

Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 34.6g, Eiweiß 44.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **Aubergine** längs halbieren und in ca. 0,5cm dicke Streifen schneiden. Das **Gemüse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



2. Gemüse backen

Das **Gemüse** mit der **1/2 der Kräutermischung**, 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Ofen ca. 15Min. backen.



4. Fleisch und Gemüse backen

Das **Fleisch** und die **Tomaten** nach ca. 15Min. Garzeit zu dem **Gemüse** auf das Backblech geben und im Ofen 20-25Min. backen, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** appetitlich gebräunt ist.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, die **Tomaten** halbieren. Das **Fleisch** und die **Tomaten** mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit der **restlichen Kräutermischung** sowie Salz und Pfeffer würzen.



5. Creme vorbereiten

In einem Wasserkocher die notwendige Mindestmenge an Wasser aufkochen und die **Cashews** in einem hohen Gefäß mit 40ml kochendem Wasser übergießen. Die **Kresse** mit einer Schere vom Beet schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden.



6. Creme zubereiten

Das **Basilikum, 1/3 der Kresse**, den **Knoblauch**, 1-2EL Olivenöl und 1/2TL Salz zu den **Cashews** geben und mit einem Stabmixer cremig pürieren, dabei ggf. 1-2EL Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das **Fleisch** mit dem **Gemüse** auf Teller verteilen. Mit der **Creme** beträufeln und mit der **restlichen Kresse** garniert servieren.