

Gebratene Hähnchenbrust

mit Kürbis-Risotto und Grünkohl



30-40min



3-4 Personen

Was für ein köstliches Ensemble: Der Hokkaido wird geraspelt und mit dem Risotto cremig gekocht. Den Grünkohl gibt es knackig angebraten als i-Tüpfelchen obendrauf. Und weil es noch besser geht, gibt es saftig-zarte Hähnchenbrust dazu. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Hokkaidokürbis
- 5g Rosmarin
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Bund Grünkohl

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 786kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 96.2g, Eiweiß 44.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Kürbis** halbieren, entkernen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Rosmarinnadeln** abzapfen und fein schneiden. Das **Brühgewürz** in 1,5L heißem Wasser auflösen.



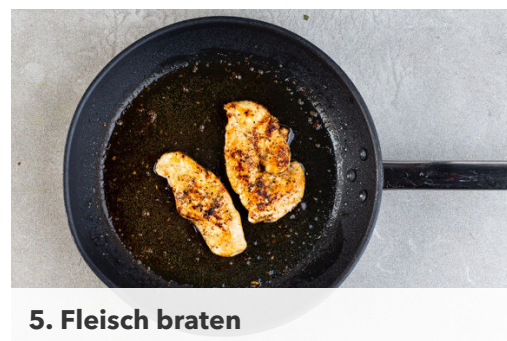
4. Kürbis mitgaren

Den **Kürbis** nach ca. der Hälfte der Garzeit des **Risottos** zum **Reis** in den Topf geben und mitgaren. Den **Grünkohl** von harten Stängeln befreien und in feine Streifen schneiden.



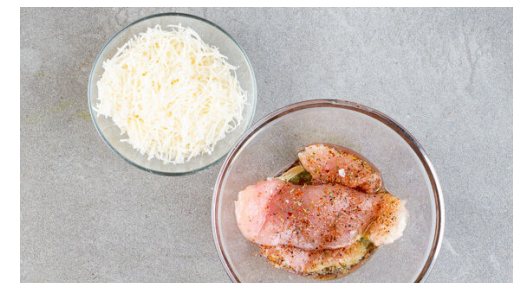
2. Risotto kochen

Den **Reis** und den **Rosmarin** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Den **Reis** mit 2EL hellem Essig ablöschen, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch samt Würzöl** in einer großen Pfanne auf jeder Seite 3-4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Pfanne nicht auswischen.



3. Käse reiben

Nebenher den **Käse** fein reiben. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils längs halbieren. 2-3EL Olivenöl mit der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das **Fleisch** mit dem **Würzöl** einreiben und beiseitestellen.



6. Risotto fertigstellen

Den **Grünkohl** in derselben Pfanne bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den **Käse** und 1-2EL Butter unter das **Risotto** rühren. Das **Hähnchen** nach Belieben in dicke Scheiben schneiden, mit dem **Grünkohl** auf dem **Risotto** anrichten und servieren.