



Hähnchen mit Balsamico-Pilzen

dazu Kartoffelstampf mit Basilikum



30-40min



3-4 Personen

Balsamessig ist eine Spezialität aus der italienischen Region Modena. Die dunkle Mischung aus Weinessig und eingekochtem Traubenmost mit dem süßsauren Geschmack ist besonders für kalte Speisen beliebt. Aber auch bei warmen Gerichten hat der Essig was drauf: Probier es aus mit dieser feinen Balsamico-Pilz-Sauce, die du mit einem eleganten Kartoffelpüree zu zarter Hähnchenbrust servierst!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große, ofenfeste Pfanne
- große Pfanne
- Sparschäl器
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wer keine ofenfeste Pfanne hat, gibt das Fleisch und die Tomaten zum Backen in eine Auflaufform.

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 614kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 60.0g, Eiweiß 39.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In das kochende Wasser geben und in 20-25Min. gar kochen.



2. Gemüse schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



3. Fleisch und Tomaten garen

Das **Fleisch** trocken tupfen und längs halbieren. Die **Gewürzmischung** mit 2EL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** rundum mit dem **Würzöl** einreiben. Anschließend in einer großen, ofenfesten Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Die **Kirschtomaten** dazugeben und das **Fleisch** und die **Tomaten** 7-9Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** durch ist.



4. Pilze anbraten

Die **Pilze** in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.



5. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne bei niedriger Hitze ca. 2Min. glasig anschwitzen. Mit 2EL Mehl bestäuben, mit der **Balsamicocreme** und 350ml Wasser ablöschen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, dann 3-4Min. sanft einköcheln lassen. Die **Pilze** unterrühren und in der **Sauce** warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 2EL Olivenöl zu einem **Püree** stampfen, mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren das **Basilikum** samt **Stängeln** fein schneiden und unter den **Kartoffelstampf** mischen. Das **Hähnchen** und die **Balsamico-Pilz-Sauce** mit dem **Kartoffelstampf** anrichten und servieren.