



Hähnchen mit Balsamico-Pilzen und Kartoffelstampf

 30-40Min.  3-4 Personen

Beim Balsamessig handelt es sich um eine Mischung aus Weinessig und einem eingekochten Fruchtmost. z.B. Traubenmost. So bekommt er seinen süß-sauren Geschmack, der ihn von anderen Essigsorten abhebt und so beliebt für kalte Speise macht. Aber auch bei heißen Gerichten hat er was drauf: Probier es aus mit diesem herzhaften Pilz-Balsamico-Jus, Hähnchenbrust und Kartoffelstampf mit Basilikum.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Geflügelbrühwürfel ⁹
- Frischer Basilikum
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Kräuter der Provence
- 2 Fläschchen Balsamico-Essig ¹²
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 550.0kcal, Fett 17.6g, Eiweiß 42.9g, Kohlenhydrate 48.7g



1. Kartoffeln kochen

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** aufsetzen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** ca. 20-25Min. weich köcheln.



2. Pilze schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** in feine Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggfs. mit einer Bürste oder Küchenkrepp von Schmutz befreien und vierteln.



3. Hähnchen garen

Das **Gewürz** mit 1-2EL Öl mischen und das **Hähnchen** darin wenden, dann in einer großen, ofenfesten Pfanne ca. 1-2Min. von jeder Seite scharf anbraten. Die **Kirschtomaten** dazugeben und beides für ca. 7-9Min. in den Ofen geben.



4. Pilze anbraten

In einer zweiten, mittelgroßen Pfanne 1-2EL Olivenöl hoch erwärmen, die **Pilze** ca. 2-3Min. scharf anbraten. Die **Pilze** aus der Pfanne nehmen und warm halten, die Pfanne aufheben.



5. Jus ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** ca. 1-2Min. glasig in der Pfanne andünsten, dann mit 1-2EL Mehl bestäuben und mit **Balsamico** und 300-400ml Wasser ablöschen. Den **Brühwürfel** reinbröseln und ca. 3-4Min. zu einem dickflüssigen Jus einköcheln lassen. Mit dem Salz und Pfeffer abschmecken und die **Pilze** erneut untermischen und warm werden lassen.



6. Kartoffeln stampfen

Sobald die **Kartoffeln** gar sind, das Wasser abgießen und mit 2-3EL Olivenöl stampfen und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren den **Basilikum** vom Stängel zupfen und fein schneiden, dann unter den **Kartoffelstampf** geben. Mit dem **Hähnchen** und **Pilzen** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**