

MERKUR^e
Versicherung



Rustikaler Hühnereintopf

mit Tagliatelle und Thymian



20-30min



4 Personen

Dieses Rezept wurde vom Koch Konstantin Fillipou in Partnerschaft mit Merkur Österreich nur für euch kreiert: Gewürze, Gewürze und noch mehr Gewürze! Das tolle Aroma dieses Eintopfes verdanken wir allerlei Gewürzen. Oregano und Thymian sorgen für einen mediterranen, fast rauchigen Geschmack, die Zimtstange bringt eine unerwartete Süße dazu. Zusammen harmoniert alles bestens und macht uns glückl...

Was du von uns bekommst

- Tagliatelle ¹
- Thymian
- Karotte
- Senf ¹⁰
- Zimtstange
- getrockneter Oregano
- Tomatenmark
- Knoblauchzehe
- Stangensellerie ⁹
- Zwiebel
- Hühnerbrust

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 14.9g, Eiweiß 48.4g, Kohlenhydrate 107.4g



1. Gemüse schneiden

Einen großen Topf mit 2TL Salz und Wasser für die **Tagliatelle** zum Kochen bringen. Währenddessen **Zwiebel, Knoblauch** und **Karotten** schälen. Anschließend **Zwiebel, Knoblauch, Karotten** und **Sellerie** fein würfeln. In einer kleinen Schüssel 2TL Mehl mit 3EL Wasser klumpenfrei verrühren, dann beiseitestellen.



4. Sauce fertigstellen

1L Wasser mit den **Thymianzweigen, Oregano, Salz, Pfeffer** und **Zimt** ca. 10-15Min. bei mittlerer bis schwacher Hitze einkochen lassen. Mehl-Wasser-Mischung nach Garzeit zugeben und die **Sauce** kurz eindicken lassen.



2. Huhn anbraten

Huhn trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. 2EL Olivenöl in einem weiteren Koch- oder Schmortopf bei mittlerer Hitze erwärmen. **Huhn** darin auf allen Seiten braun anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und kurz beiseitestellen. 2EL Wasser zugeben und den Bratensatz von der Pfanne lösen.



5. Pasta kochen

Inzwischen die **Tagliatelle** ca. 7-9Min. bissfest garen. Anschließend abgießen. **Thymian** und **Zimtstange** aus der **Sauce** heben. **Huhn** erneut zur **Sauce** geben und ca. 3Min. fertig kochen. Dann **Tagliatelle** in der **Sauce** schwenken.



3. Gemüse anbraten

Zwiebeln, Karotten, Sellerie und **Knoblauch** in den Topf geben und ca. 3-5Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden weichkochen. **Tomatenmark** und den **Senf** zugeben und ca. 1 weitere Min. braten. Den Topf mit 3EL Essig (falls vorhanden Rotweinessig) ablöschen und vollständig verdampfen lassen.



6. Anrichten

Hühnereintopf auf tiefen Teller verteilen und genießen.