



Leichter kochen,
besser essen!



HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 50
2015

Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [i](#) [p](#)

Cremiger Hähnchen-Kartoffel-Eintopf mit Gemüse

Eintöpfe sind im Winter genau das Richtige: warm, sättigend, abwaschfreundlich. Mit Hähnchen, Gemüse und Crème fraîche ist der Eintopf heute schön cremig. Da kann selbst ein Herbststurm oder ein Wintereinbruch Dir nichts anhaben. Guten Appetit!



40 min.



Stufe 2



Hähnchenbrust



Drillinge



Zucchini



Crème fraîche



Dill



Porree



Speisestärke

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Hähnchenbrust	2	4
Drillinge	500 g	1000 g
Zucchini	1	2
Crème fraîche 7) ⊕	75 g	150 g
Dill	5 g	10 g
Porree	1	2
Speisestärke 1) 15)	2 g	4 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

15) Kann Spuren von

Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 580 kcal

Kohlenhydrate: 53 g

Fett: 23 g, Eiweiß: 41 g

Ballaststoffe: 7 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

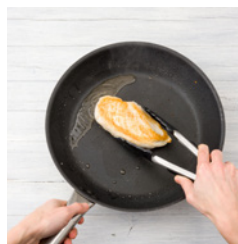
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Geflügelbrühe, Senf

Was zum Kochen gebraucht wird

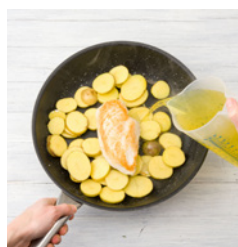
Pfanne mit Deckel, Küchenpapier



1 **Hähnchenbrust** aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen kann. **Drillinge** und **Zucchini** waschen und in dünne Scheiben schneiden. **Porree** gründlich putzen, welches Grün entfernen und in dünne Scheiben schneiden. **Dill** waschen, trocken schütteln, Dillspitzen abzupfen und grob hacken. 500 ml heiße **Hühnerbrühe** zubereiten.



2 **Hähnchenbrust** mit Küchenpapier abtupfen. In einer großen Pfanne 1 EL **Olivenöl** erhitzen. **Hähnchenbrust** darin auf beiden Seiten 4–5 Min. unter Wenden anbraten. **Drillinge** zugeben und einmal im Öl wenden. Mit **Hühnerbrühe** ablöschen, Deckel aufsetzen und ca. 10-15 Min. köcheln lassen, bis die **Drillinge** fast gar sind. In dieser Zeit 2- bis 3-mal umrühren.



3 In einer kleinen Schüssel **Speisestärke** mit ein wenig Wasser verrühren. Deckel von der Pfanne nehmen und Hitze hochstufen, **Speisestärke** zufügen und Eintopf 3–4 Min. einköcheln lassen, bis er etwas eingedickt ist. **Zucchini** und **Porree** zugeben und unterrühren. Deckel erneut aufsetzen und 3–5 Min. weiterköcheln lassen, sodass das **Gemüse** noch ein wenig bissfest bleibt.

4 **Crème fraîche** und ½ EL **Senf** zugeben und in die Soße geben, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Dann **Dillspitzen** vorsichtig unterheben.

5 **Hähnchen-Kartoffel-Eintopf** auf tiefen Tellern verteilen und genießen!

