

# Funny Chicken mit Spinatsahnesoße und Pü

25 Minuten • 503 kcal • Tag 3 kochen

701



Hähnchengeschnetzeltes



Ofenkartoffel



Babyspinat



Kochsahne



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Butter\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Gemüseschäler, 1 große Pfanne, 1 Kartoffelstampfer und 1 großen Topf mit Deckel

## Zutaten 2 Personen

	2P
Hähnchengeschnetzeltes	250 g
Ofenkartoffel <b>DE</b>   <b>FR</b>   <b>BE</b>	2
Babyspinat	150 g
Kochsahne <b>7</b>	150 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10</b>	5 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 490 g)
Brennwert	430 kJ/103 kcal	2105 kJ/503 kcal
Fett	4,99 g	24,44 g
– davon ges. Fettsäuren	2,61 g	12,80 g
Kohlenhydrate	6,72 g	32,92 g
– davon Zucker	0,99 g	4,86 g
Eiweiß	7,46 g	36,53 g
Salz	0,327 g	1,603 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7** Milch (einschließlich Laktose) **10** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer: DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien

1



2



3



## Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

**Kartoffeln** schälen und in 3 cm Würfel schneiden.

In einen großen Topf mit Deckel reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen. **Kartoffeln** zugeben und 12 – 15 Min. weich garen.

## Hähnchen braten

**Babyspinat** grob hacken.

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl\*** erhitzen.

**Hähnchengeschnetzeltes** darin 3 – 4 Min. rundherum goldbraun anbraten.

**Babyspinat**, **Kochsahne** (bis auf 1 EL), die Hälfte vom „**Hello Muskat**“ und 50 ml **Wasser\*** zugeben und 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## Fertigstellen

**Kartoffeln** nach der Garzeit mithilfe des Deckels abgießen. **Kartoffeln** in dem Topf mit 1 EL **Kochsahne**, restlichem „**Hello Muskat**“ und 1 EL **Butter\*** mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Hähnchenbrust** mit **Spinat-Sahnesoße** und **Kartoffelstampf** auf Teller verteilen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

