



# HÄHNCHENGESCHNETZELTES MIT KAMPOT-PFEFFER, Champignons und Petersilienkartoffeln

EXPRESS  
REZEPT



Knoblauch-Zwiebel-Paste



Béchamelsoße



Butter



Champignons in Scheiben



Hähnchengeschnetzeltes



Kampot-Pfeffer



vorgekochte  
Kartoffelecken mit Schale



Petersilie



Majoran

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Wasche die **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **2 große Pfannen**.



## 1 KARTOFFELECKEN BRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen. Die **Kartoffelecken** aus der Packung entnehmen, anhaftende Feuchtigkeit abtupfen, in der Pfanne verteilen und ca. 5 – 8 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten.



## 2 KRÄUTER UND PFEFFER HACKEN

**Kampot-Pfeffer** grob hacken. **Kräuter** getrennt voneinander abzupfen und grob hacken.



## 3 HÄHNCHEN ANBRATEN

1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Knoblauch-Zwiebel-Paste** mit **Hähnchengeschnetzeltem** und **Champignonscheiben** 2 – 3 Min. scharf anbraten, bis die **Hähnchenstücke** von außen goldbraun sind.



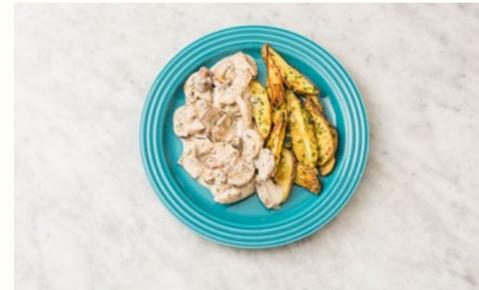
## 4 SOSSE ZUBEREITEN

Hitze reduzieren, **Hähnchen** mit **Béchamelsoße** ablöschen und ca. 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis das **Hähnchen** durchgegart ist. Gehackten **Kampot-Pfeffer** nach Geschmack hinzugeben. Zum Schluss **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** und gehacktem **Majoran** abschmecken.



## 5 KARTOFFELN VOLLENDEN

**Kartoffelecken** mit **Butter** und gehackter **Petersilie** vermischen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Petersilienkartoffeln** auf Teller verteilen. **Hähnchengeschnetzeltes** daneben anrichten und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Kampot-Pfeffer	2 g	3 g	4 g
Petersilie/Majoran	10 g	10 g	10 g
Knoblauch-Zwiebel-Paste	1 EL	1½ EL	2 EL
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Champignons in Scheiben	200 g	300 g	400 g
Béchamelsoße 1) 5)	200 g	300 g	400 g
Butter 5)	20 g	30 g	40 g
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☞ 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. 650 g)
Brennwert	450 kJ/107 kcal	2.824 kJ/675 kcal
Fett	6 g	35 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	15 g
Kohlenhydrate	7 g	46 g
– davon Zucker	1 g	9 g
Eiweiß	6 g	40 g
Salz	1 g	5 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

## GUTEN APPETIT!

[f](#) [@](#) [▶](#) [P](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at