

Pouletbrust mit Pflaumen-Sriracha-Sauce

roten Kartoffeln und Salat

26

unter 650 Kalorien | wenig Vorbereitung | High Protein | 30 – 40 Minuten • 419 kcal • Tag 3 kochen



Pouletbrustfilet



rote Kartoffeln



Randen



Blattsalatsmischung



Knoblauchzehe



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Hartkäse ital. Art, gerieben



Pflaumenkonfitüre



Sriracha Sauce



Sojasauce



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform, 1 Gemüseraffel, 1 grosse Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pouletbrustfilet	2 x 120 g	4 x 120 g
rote Kartoffeln	1 x 400 g	2 x 400 g
Randen	1 x 150 g	1 x 300 g
Blattsaladmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	1 x 50 ml	2 x 50 ml
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Pflaumenkonfitüre	4 x 20 g	8 x 20 g
Sriracha Sauce	0.5 x 8 ml**	1 x 8 ml
Sojasauce 11) 15)	0.5 x 25 ml**	1 x 25 ml

**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	357 kJ/ 85 kcal	1751 kJ/ 419 kcal
Fett	2 g	10 g
- davon ges. Fettsäuren	0.6 g	2.7 g
Kohlenhydrate	8.7 g	42.4 g
- davon Zucker	2.4 g	11.7 g
Eiweiss	8 g	39.4 g
Salz	0.38 g	1.84 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) **8)** Eier **9)** Senf **11)** Soja **15)** Weizen

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



1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** vierteln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, dabei Platz für eine Auflaufform lassen.

Tipp: Benutze 2 Bleche für 4 Personen.

Kartoffeln mit 1 EL [2 EL] **Öl*** und **Hartkäse** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

Kartoffeln im vorgeheizten Ofen 25 – 35 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind.



2 Poulet marinieren

Pouletfilets in eine Auflaufform geben und mit 1 EL [2 EL] **Öl***, einer Prise **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren.

Auflaufform mit den **Pouletfilets** für 20 – 22 Min. mit in den Ofen geben, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.



3 Sauce zubereiten

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Knoblauch**, die Hälfte [alles] der **Sriracha**, die Hälfte [alles] der **Sojasauce**, **Pflaumenmus** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** miteinander verrühren.

In den letzten 10 Min. der Poulet-Backzeit diese mit der vorbereiteten **Sauce** übergiessen und fertig backen.



4 Salat vorbereiten

Rande und grob in eine grosse Schüssel raspeln.

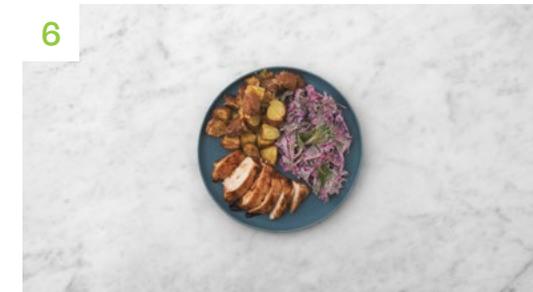
Buttermilch-Zitronen-Dressing dazu geben und gut verrühren.

Tipp: Rande färbt stark ab, benutze deshalb am besten Handschuhe.



5 Salat marinieren

Salat zu dem **Dressing** mit der **Rande** geben und vermengen. **Salat** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Nach Ende der Backzeit **Kartoffeln**, **Salat** und **Pouletbrust** mit **Sauce** nebeneinander auf Tellern anrichten.

En Guete!

Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Sauce aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Peperoncini. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

