



Italienisches Hähnchen mit Gemüse

im Grundset

Das brauchst du dafür:

- 5 Hähnchenbrüste
- 2 Tomaten
- 2 P. Mozzarella
- 100 g Pilze
- 200 ml Weißwein
- 400 ml Sahne
- 1 Stange Porree (opt.)
- Basilikum Blätter
- 2 TL Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Pesto Gemüse:

- 1 Kohlrabi
- 1 Süßkartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Pesto
- 3 TL Olivenöl
- 2 TL italienische Kräuter

Reis im Zaubermeister:

- pro Tasse Reis immer
- 2 Tassen Wasser
- Prise Salz

So wird's gemacht

- Porree, Pilze, Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden
- Hähnchenbrüste mit einem scharfen Messer waagrecht einschneiden
- Die entstanden Taschen mit Salz & Pfeffer würzen und mit Käse, Tomaten und etwas Basilikum füllen und in die rechteckige Ofenhexe® legen
- Pilze und Porree hinzufügen.
- Weißwein , Sahne und Gemüsebrühe in der Nixe vermischen und in die rechteckige Ofenhexe® gießen.
- Backofen auf **230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen**

Pesto Gemüse:

- Kohlrabi, Zwiebeln und Süßkartoffel schälen und mit Hilfe des Tausendschön in Spiralen bzw. Scheiben schneiden
- Die Gemüse -spiralen / Scheiben in eine Schüssel mit Pesto, Olivenöl, Salz & Pfeffer und ital. Kräuter vermischen .
- Anschließend das Gemüse auf den Zauberstein legen .
- Den Zauberstein auf die rechteckige Ofenhexe® legen und alles im vorgeheizten Backofen **230 °C Ober-/ Unterhitze 45 Min.** backen

Dazu passt super Reis aus dem kleinen Zaubermeister

