



HÄHNCHENBRUST *Kartoffel & Kürbis* aus dem Feinschmeckerbeutel



HÄHNCHENBRUST

Kartoffel & Kürbis

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

400 g Hähnchenfilet
4 Kartoffeln (*mittelgroß*)
1 Hokkaidokürbis (*klein*)
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Currypulver
Kräuter nach Wunsch

Den Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden.
Kartoffeln und Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
Alles zusammen mit den Gewürzen und Kräutern vermengen.
Anschließend in den Beutel füllen und das Hähnchenfilet darauf legen.
Die Gemüsebrühe einfüllen und den Beutel verschließen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren.
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 45 Minuten garen.

Der Beutel bläht sich im Backofen auf.
Nach dem Garen den Beutel einige Minuten ruhen lassen.
Danach vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen
(*dieser eignet sich hervorragend für die Zubereitung einer Soße*).

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!
