













Pouletbrust mit Parmesankruste

dazu Süsskartoffel-Bohnen-Salat und Knoblauchdip

35 – 45 Minuten • 3.612 kj/863 kcal • Tag 2 kochen



-  Süsskartoffel
-  Pouletbrustfilet
-  geriebener Hartkäse
-  Bohnen-Mix
-  Naturjoghurt
-  rote Peperoncini
-  Gewürzmischung „Hello Harissa“
-  Gewürzmischung "Hello Paprika"
-  Pankomehl
-  Knoblauchzehe
-  Salatherz (Romana)
-  mittelscharfer Senf

 **Natürlicher Geschmack**

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

Gut, im Haus zu haben
 Öl*, Olivenöl*, Mehl*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Rotweinessig*

Los geht's

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

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Bratpfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse, 1 Sieb, 2 tiefe Teller und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Süsskartoffel	1 x 300 g	1 x 600 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x 2 g	1 x 6 g
Pouletbrustfilet	2 x 120 g	4 x 120 g
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 6 g
geriebener Hartkäse (2) 5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Pankomehl (1)	1 x 30 g	2 x 30 g
Bohnen-Mix	1 x 380 g	2 x 380 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Naturjoghurt (5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
mittelscharfer Senf	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml
rote Peperoncini	1 x 15 g**	2 x 15 g
Öl*, Olivenöl*, Mehl*, Wasser*, Rotweinessig* Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 1.000 g)
Brennwert	520 kJ/124 kcal	3.612 kJ/863 kcal
Fett	4.72 g	32.83 g
- davon ges. Fettsäuren	1.18 g	8.21 g
Kohlenhydrate	11.01 g	76.54 g
- davon Zucker	2.06 g	14.29 g
Eiweiss	8.44 g	58.66 g
Salz	0.328 g	2.282 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2** Eier oder Eierzeugnisse **4** Senf oder Senfzeugnisse **5** Milch oder Milchzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



Süsskartoffel backen

Süsskartoffel schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden.

Süsskartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, dabei Platz für das Poulet lassen.

Süsskartoffelwürfel mit 1 EL [2 EL] **Öl***, **Gewürzmischung** „Hello Harissa“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis sie weich sind.

Knoblauchzehe auf das Blech legen und 10 Min. mitbacken.



Salat fertigstellen

Bohnen durch ein Sieb abgiessen und mit **Wasser** abspülen, bis dieses klar hindurchfliesst.

Salatherz halbieren, Strunk entfernen und **Salatherz** quer in Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen, **Bohnen** hineingeben und unter Rühren 1 – 2 Min. erhitzen.

Herausnehmen und mit dem **Salatstreifen** unter das vorbereitete **Dressing** mischen.

Peperoncini

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Peperoncini im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Peperoncini, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



Poulet panieren

In einem tiefen Teller 2 EL [4 EL] **Mehl*** und **Gewürzmischung** „Hello Paprika“ mit ca. 7 EL [14 EL] **Wasser*** zu einem Teig mit der Konsistenz von flüssigem **Pfannkuchenteig** verrühren.

Pankomehl und **geriebenen Hartkäse** in einem zweiten tiefen Teller mischen.

Pouletbrust quer in ca. 3 cm breite Streifen schneiden, zuerst in der **Mehlmischung** wenden und dann von allen Seiten gut in die **Pankomehl-Käse-Mischung** drücken.



Poulet braten

In derselben Bratpfanne 3 EL [6 EL] **Öl*** erhitzen und die **Pouletstücke** darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 5 – 7 Min. goldbraun braten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

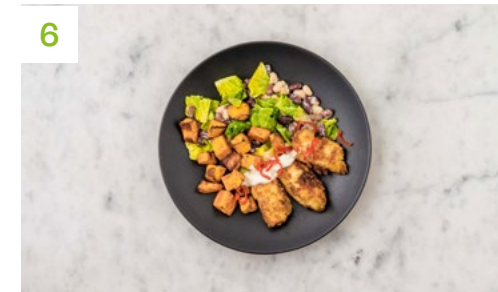


Für den Salat

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] **Essig***, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, 1 EL [2 EL] **Joghurt** und die Hälfte [alles] vom **Senf** verrühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Peperoncini halbieren, entkernen und **Peperoncinihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



Anrichten

In einer kleinen Schüssel restlichen **Joghurt** mit **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Knoblauchzehe abziehen, dazupressen und unterrühren. **Bohnensalat** auf Teller verteilen. **Süsskartoffelwürfel** und **knusprige Pouletstücke** darauf verteilen.

Mit **Knoblauchdip** toppen, nach Belieben mit **Peperocinistreifen** bestreuen und geniessen.

Du liebst HelloFresh?

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



Chicken breast with parmesan crust

served with sweet potato and bean salad and garlic dip

35-45 minutes • 3.612 kj/863 kcal • Cook on day 2



-  Sweet potato
-  "Hello Harissa" spice mix
-  Chicken breast
-  "Hello Paprika" spice mix
-  Grated hard cheese
-  Panko breadcrumbs
-  Mixed beans
-  Garlic clove
-  Natural yoghurt
-  Lettuce heart (romaine)
-  Red peperoncini
-  Medium-hot mustard

 **Natürlicher Geschmack**

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

Good to have at hand
 Oil*, olive oil*, flour*, salt*, pepper*, water*, red wine vinegar*

Let's get started

Wash vegetables and herbs and pat the meat dry with kitchen roll.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

What you need

1 baking tray with baking paper, 1 large frying pan, 1 small bowl, 1 garlic press, 1 sieve, 2 deep plates and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Sweet potato	1 x 300 g	1 x 600 g
“Hello Harissa” spice mix	1 x 2 g	1 x 6 g
Chicken breast fillet “Hello Paprika”	2 x 120 g	4 x 120 g
spice mix	1 x 2 g	1 x 6 g
Grated hard cheese 2) 5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Panko breadcrumbs 1)	1 x 30 g	2 x 30 g
Mixed beans	1 x 380 g	2 x 380 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Natural yoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Lettuce heart (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Medium-hot mustard	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml
Red peperoncini	1 x 15 g**	2 x 15 g

Oil*, olive oil*, flour*, water*, red wine vinegar*
Salt*, pepper*
Amounts specified in text
According to taste

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	520 kJ/124 kcal	3.612 kJ/863 kcal
Fat	4.72 g	32.83 g
- incl. saturated fats	1.18 g	8.21 g
Carbohydrate	11.01 g	76.54 g
- incl. sugar	2.06 g	14.29 g
Protein	8.44 g	58.66 g
Salt	0.328 g	2.282 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Cereals containing gluten (wheat) or products thereof
2) Eggs or egg products **4)** Mustard or mustard products **5)** Milk or milk products (including lactose).

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Bake sweet potato

Peel sweet potatoes and cut them into 2 cm cubes. Spread the sweet potato cubes on a baking tray lined with baking paper, leaving space for the chicken.

Mix the sweet potato cubes with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, “Hello Harissa” spice mix, salt* and pepper*, and bake in the oven for approx. 20 min. until soft.

Add garlic cloves to the tray and bake for 10 min.



Finish salad

Drain beans in a sieve and rinse with water until the water is clear.

Cut lettuce heart in half, remove stalk, and cut lettuce halves crossways into strips.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan, add beans, and heat up while stirring for 1-2 min.

Remove and mix into the prepared dressing with the strips of lettuce.

Peperoncini

Be careful with the amounts as the spiciness of our peperoncini can vary. Fat-soluble foods such as milk and cheese help counteract capsaicin, the pungent ingredient in peperoncini.



Bread chicken

In a deep plate, mix 2 tbsp. [4 tbsp.] flour* and “Hello Paprika” spice mix with approx.

7 tbsp. [14 tbsp.] water* to make a batter with the consistency of liquid pancake batter.

Mix Panko breadcrumbs and grated hard cheese in a second deep plate.

Cut chicken breast crossways into strips approx.

3 cm wide, then first coat in the flour mixture, and afterwards press well into the Panko breadcrumb and cheese mixture on all sides.



Fry chicken

Heat 3 tbsp. [6 tbsp.] oil* in the same frying pan and fry the chicken pieces on all sides on a medium heat for approx. 5-7 min. until golden brown outside and no longer pink on the inside.

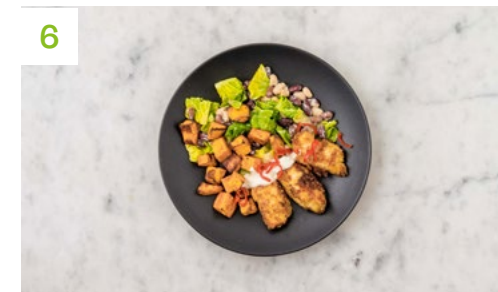


For the salad

In a large bowl, stir together 1 tbsp. [2 tbsp.] vinegar*, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil*, 1 tbsp. [2 tbsp.] yoghurt and half [all] of the mustard.

Season with salt* and pepper*.

Halve peperoncini, remove core, and cut peperoncini halves into strips (warning: spicy!).



Serve

In a small bowl, mix the remaining yoghurt with salt* and pepper*.

Peel garlic cloves and press them into the bowl while stirring. Apportion bean salad onto plates. Place the sweet potato cubes and crispy chicken pieces on top.

Then top with garlic dip, sprinkle with peperoncini strips according to taste, and enjoy.

You love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Blanc de poulet avec croûte au parmesan, salade de patate douce et de haricots, dip à l'ail

35 - 45 minutes - 3.612 kj/863 kcal • Cuisiner au 2e jour

1



Patate douce



Mélange d'épices
« Hello Harissa »



Blanc de poulet



Mélange d'épices
« Hello Paprika »



Fromage à pâte dure râpé



Farine panko



Mélange de haricots



Gousse d'ail



Yaourt nature



Cœur de laitue (romaine)



Piment rouge



Moutarde mi-forte



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Huile*, huile d'olive*, farine*, sel*, poivre*,
eau*, vinaigre de vin rouge*

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes et essuyer la viande avec de l'essuie-tout.

Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante 200 °C).

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 grande poêle, 1 petit bol, 1 presse-ail, 1 passoire, 2 assiettes creuses et 1 grand saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Patates douces	1 x 300 g	1 x 600 g
Mélange d'épices « Hello Harissa »	1 x 2 g	1 x 6 g
Blancs de poulet	2 x 120 g	4 x 120 g
Mélange d'épices « Hello paprika »	1 x 2 g	1 x 6 g
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Panko 1)	1 x 30 g	2 x 30 g
Mélange de haricots	1 x 380 g	2 x 380 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Yogourt nature 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Cœur de laitue (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Moutarde mi-forte	0.5 x 10 ml**	1 x 10 ml
Piment rouge	1 x 15 g**	2 x 15 g
Huile*, huile d'olive*, farine*, eau*, vinaigre de vin rouge*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	520 kJ/124 kcal	3.612 kJ/863 kcal
Lipides	4.72 g	32.83 g
– dont acides gras saturés	1.18 g	8.21 g
Glucides	11.01 g	76.54 g
– dont sucre	2.06 g	14.29 g
Protéines	8.44 g	58.66 g
Sel	0.328 g	2.282 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 1) céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **2)** œufs ou produits à base d'œufs **4)** moutarde ou produits à base de moutarde **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose)

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Cuire la patate douce

Éplucher la patate douce et couper en dés de 2 cm.

Placer les dés de patate douce sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson (laisser un peu de place pour le poulet).

Mélangez les dés de patate douce avec 1 cs [2 cs] d'huile*, le mélange d'épices « Hello Harissa », du sel* et du poivre* et enfourner env. 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Placer la gousse d'ail sur la plaque et faites-la cuire pendant 10 min.



4 Préparer la salade

Dans une passoire, rincer les haricots à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire.

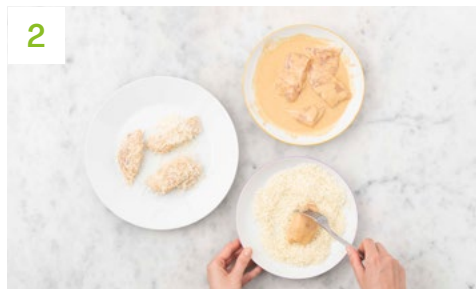
Couper la laitue en deux, retirer la partie centrale et trancher les feuilles en bandes.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cs [2 cs] d'huile*, verser les haricots et cuire en les retournant 1 à 2 min.

Retirer et mélanger à la vinaigrette préparée avec les bandes de laitue.

Piment:

Soyez prudent lors du dosage car nos piments peuvent être plus ou moins piquants. Les aliments liposolubles comme le lait et le fromage aident à neutraliser la capsaïcine, l'ingrédient piquant du piment.



2 Paner le poulet

Dans une assiette creuse, mélanger 2 cs [4 cs] de farine* et le mélange d'épices « Hello Paprika » avec environ

7 cs [14 cs] d'eau* pour obtenir une pâte ayant la consistance d'une pâte à crêpes liquide.

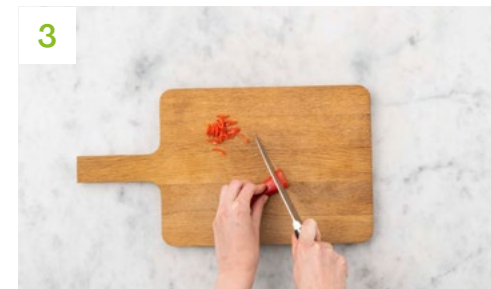
Mélanger la farine panko et le fromage à pâte dure râpé dans une deuxième assiette creuse.

Couper le blanc de poulet transversalement en lanières d'environ 3 cm de large, les saupoudrer d'abord du mélange de farine, puis bien les presser de tous les côtés dans le mélange de farine Panko et de fromage.



5 Faire cuire le poulet

Chauffer 3 cs [6 cs] d'huile* dans la même poêle et y faire frire les morceaux de poulet à feu moyen env. 5 à 7 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous côtés et que la viande ne soit plus rose à l'intérieur.

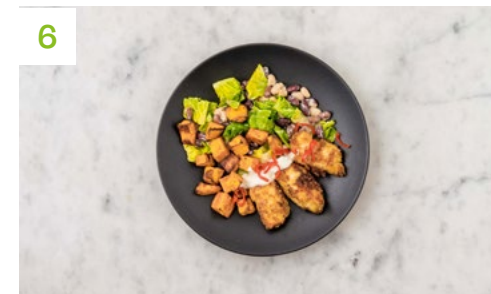


3 Pour la salade

Dans un saladier, mélanger 1 cs [2 cs] de vinaigre*, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive*, 1 cs [2 cs] de yogourt et la moitié de [toute] la moutarde.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Couper le piment en deux, enlever les graines et couper les moitiés en lamelles (attention, piquant !).



6 Dresser

Mélanger dans un bol le reste du yogourt avec du sel* et du poivre*.

Peler puis presser la gousse d'ail et l'incorporer. Servir les haricots dans les assiettes. Disposer les dés de patate douce et les morceaux de poulet croustillants sur le dessus.

Garnir de dip à l'ail, saupoudrer de lanières de piment si désiré et déguster.

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !
Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde/

