

## Hähnchenfilet mit Kartoffelotto, dicken Bohnen und Champignons

### **Zutaten** **(für 4 Personen):**

- 4 Hähnchenfilets
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 800 g Kartoffeln
- 500 ml Gemüsebrühe
- 400 g Champignons
- 2 EL Butter
- 300 g dicke Bohnen (Glas)
- 100 g Käse
- Salz und Pfeffer



### **Nährwerte:**

Pro Portion ca. 601 kcal, 20 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß

### **Zubereitungszeit:**

circa 45 Minuten

## Hähnchenfilet mit Kartoffelotto, dicken Bohnen und Champignons

### Zubereitung:

1. Zuerst Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl circa 3 bis 5 Minuten andünsten.



2. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und für 2 bis 3 Minuten mitbraten.



3. Dann die Brühe angießen und alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen.



## Hähnchenfilet mit Kartoffelotto, dicken Bohnen und Champignons

4. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, klein schneiden und in der Butter 5 Minuten anbraten.



5. Die Champignons und dicken Bohnen unter die Kartoffelwürfel heben.



6. Jetzt den Käse einrühren, alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Dann die Hähnchenfilets in 2 EL Öl circa 5 bis 7 Minuten von jeder Seite

## Hähnchenfilet mit Kartoffelotto, dicken Bohnen und Champignons

goldbraun anbraten.



8. Zum Schluss die Hähnchenfilets auf dem Kartoffelotto mit dicken Bohnen und Champignons anrichten und genießen.



## Hähnchenfilet mit Kartoffelotto, dicken Bohnen und Champignons



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **[www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)**