



**Kochen
mit Globus**

**Maishähnchenbrust
mit Kartoffel-Möhrenpüree**



Zutaten:

4 Stück Maishähnchenbrust	150 ml Milch
400 g Kartoffeln	20 g gehackte Petersilie
400 g Möhren	Salz, Pfeffer, Muskat
80 g Butter	etwas Öl

*Dazu passt:
ein kalter Sprudel*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Maishähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Umluft fertig garen.

Die Kartoffeln und Möhren schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Sobald die Kartoffeln weich sind das Wasser abgießen. Die Butter und die Milch hinzugeben und grob zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Maishähnchenbrust aus dem Ofen nehmen, zusammen mit dem Püree anrichten und mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

