

Raclette-Idee: Fruchtiges Hähnchen-Pfännchen aus dem Thermomix



© Hähnchen-Pfännchen für Raclette - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



8 Pfännchen

Das Hähnchen-Pfännchen gehört zu unseren Raclette-Ideen

Was ist das urgemütlichste und entspannteste Silvester-Essen? Genau: das klassische Raclette. Wir haben für euch ein paar geniale Pfännchen entwickelt. Beim Genießen bleibt zum Jahreswechsel dann ganz viel Zeit, um sich gemeinsam eine schöne Zukunft auszumalen. Viel Glück!

Tipps und Ideen für einen leckeren Raclette-Abend findet ihr in unserer Rezeptsammlung „[6 tolle Raclette-Idee](#)“. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	Hähnchenbrustfilet
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	Currypulver
<input type="checkbox"/>	150 g	getrocknete Aprikosen
<input type="checkbox"/>	100 g	Aprikosenkonfitüre
<input type="checkbox"/>	25 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Majoran + etwas mehr zum Bestreuen
<input type="checkbox"/>	30 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	ca. 100 g	zerkleinerter Raclette- oder anderer Käse (z.B. Cheddar oder Edamer)

Zubereitung

1. Fleisch in 5 mm feine Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit Curry bestäuben. Alles gut vermischen und kalt stellen.
2. Aprikosen in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Konfitüre, Wasser und Majoran zugeben und alles 5 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen, ggf., je nach Härte der Trockenaprikosen, erneut 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
3. Hähnchenstreifen zugeben, mithilfe des Spatels untermischen, Öl hinzufügen und alles 5 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 garen. Einmal mit dem Spatel umrühren und erneut 5 Min./100 °C/ Linkslauf/Stufe 1 garen.

Nährwertangaben

Pro Pfännchen: ca. 185 kcal – 11 g E – 8 g F – 17 g KH