



Würziges BBQ-Hähnchen

mit Maissalsa und Brot



20-30Min.



2 Personen

Grillzeit heißt immer auch saftiges Fleisch mit einem rauchigen Aroma und hübschem Zick-Zackmuster, bei dem das sonnenbrillen-geschmückte Auge mitisst! Das Hähnchen wird im sogenannten "Schmetterlingsschnitt" längs halbiert, aufgeklappt und mit kräftigem Cajun-Gewürz mariniert. Dazu gibt es eine Salsa aus Mais und Pita-Brot, das ebenfalls kross gegrillt wird.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- 1 Dose Mais
- 2 Pita Brote ¹
- 1 Tütchen Mexican Allrounder Gewürz

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Grillpfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 575.0kcal, Fett 19.1g, Eiweiß 45.4g, Kohlenhydrate 50.5g



1. Marinade mischen

Wer einen Grill zu Verfügung hat, den Grill vorbereiten. Das **Mexican-Allrounder-Gewürz** mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermischen.



2. Hähnchen vorbereiten

Die **Hähnchenbrüste** quer halbieren, sodass die Scheiben aber noch miteinander verbunden sind. Die **Hähnchenbrust** dann, wie ein Schmetterling aussehend, aufklappen und von beiden Seiten mit dem **Gewürzöl** bestreichen.



3. Mais abgießen

Inzwischen den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



4. Limette zubereiten

Die **Schale der Limette** abreiben und den **Saft** auspressen. Den **Koriander** mit Stängeln fein schneiden.



5. Salsa mischen

Den **Mais** mit der **geschnittenen Zwiebel** und **Koriander, Limettenabrieb** und **1-2TL Limettensaft** sowie 1-2 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer nach Wunsch abschmecken.



6. Hähnchen braten

Zum Schluss den Grill oder eine Grillpfanne sehr stark erhitzen und die **Pita Brote** ca. 1-2Min. aufbacken. Im Anschluss die **marinierten Hähnchenscheiben** ca. 2-3Min. von jeder Seite grillen und mit dem **Pita-Brot** und **Salsa** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**