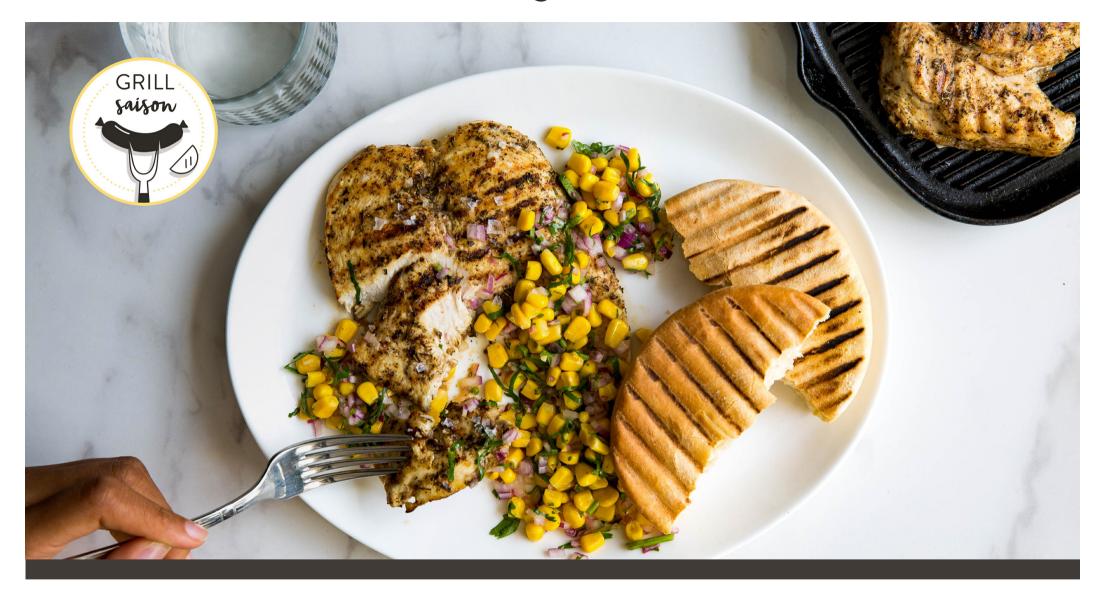
# MARLEY SPOON



# Würziges BBQ-Hähnchen

mit Maissalsa und Brot





20-30Min. 3-4 Personen

Grillzeit heißt immer auch saftiges Fleisch mit einem rauchigen Aroma und hübschem Zick-Zackmuster, bei dem das sonnenbrillen-geschmückte Auge mitisst! Das Hühnchen 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
- · 20g frischer Koriander
- 1 rote Zwiebel
- 2 Dosen Mais
- 4 Pita Brote <sup>1</sup>
- 1 Packung Borgmeier Hähnchenbrust aus dem Paderborner Land
- 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 520.0kcal, Fett 14.7g, Eiweiß 44.8g, Kohlenhydrate 48.0g



#### 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.