



## Schnelles Schawarma-Hähnchen

an Bulgursalat mit Pistazien und Dip



20-30Min.



3-4 Personen

Mmmh, wir lieben die orientalische Küche mit ihren verlockenden Düften, den frischen Kräutern und leckeren Gewürzen! Hier haben wir alles in einem köstlichen Gericht vereint: zart-würziges Hähnchenfleisch, ein lockerer Bulgursalat mit Oliven, Gurken, Paprika und Minze, marinierte rote Zwiebeln, ein feiner Joghurdip mit Dill sowie geröstete Pistazienkerne.



## Was du von uns bekommst

- 300g Bulgur <sup>1</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Gurke
- 20g frische Minze & Dill
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 1 gelbe Paprika

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 551.0kcal, Fett 13.4g, Eiweiß 42.7g, Kohlenhydrate 59.6g



### 1. Bulgur kochen

In einem mittelgroßen Topf ca. 1,2L gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den **Bulgur** hinzufügen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 8-10Min. köcheln lassen. Danach den **Bulgur** in ein Sieb abgießen.



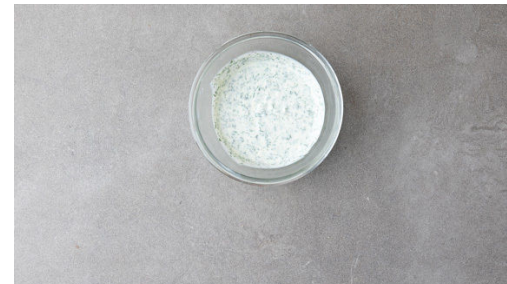
### 4. Bulgursalat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln und dann in feine Würfel schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Oliven** ebenfalls grob hacken. Den **Bulgur** mit den **Zwiebelwürfeln**, **Gurkenwürfeln**, ca. **2/3 der Minze** und den **Oliven** vermengen.



### 2. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit der **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. In einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis das **Fleisch** gar ist. Aus der Pfanne nehmen und 5Min. ruhen lassen, dann in Scheiben aufschneiden.



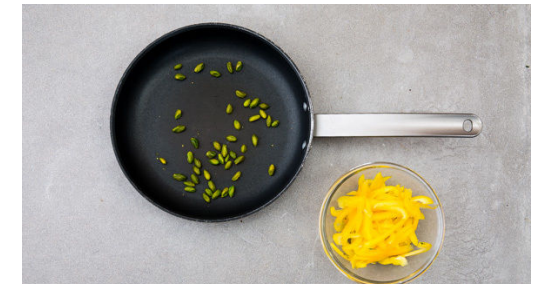
### 5. Dip zubereiten

Die **Dillspitzen** abzupfen und fein hacken. Mit dem **Joghurt** und **1TL Zitronenabrieb** vermischen. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Zwiebel marinieren

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Würfel, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Zwiebelstreifen** mit 1-2EL **Zitronensaft** und 1TL Zucker mischen und zum Marinieren beiseitestellen.



### 6. Pistazien rösten

Die **Pistazien** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. rösten. Die **Paprika** vierteln, entkernen, in dünne Streifen schneiden und unter den **Bulgur** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Hähnchenstreifen** mit dem **Dip** auf dem **Bulgursalat** anrichten und mit den **Zwiebelstreifen**, den **Pistazien** und der **restlichen Minze** garniert servieren.