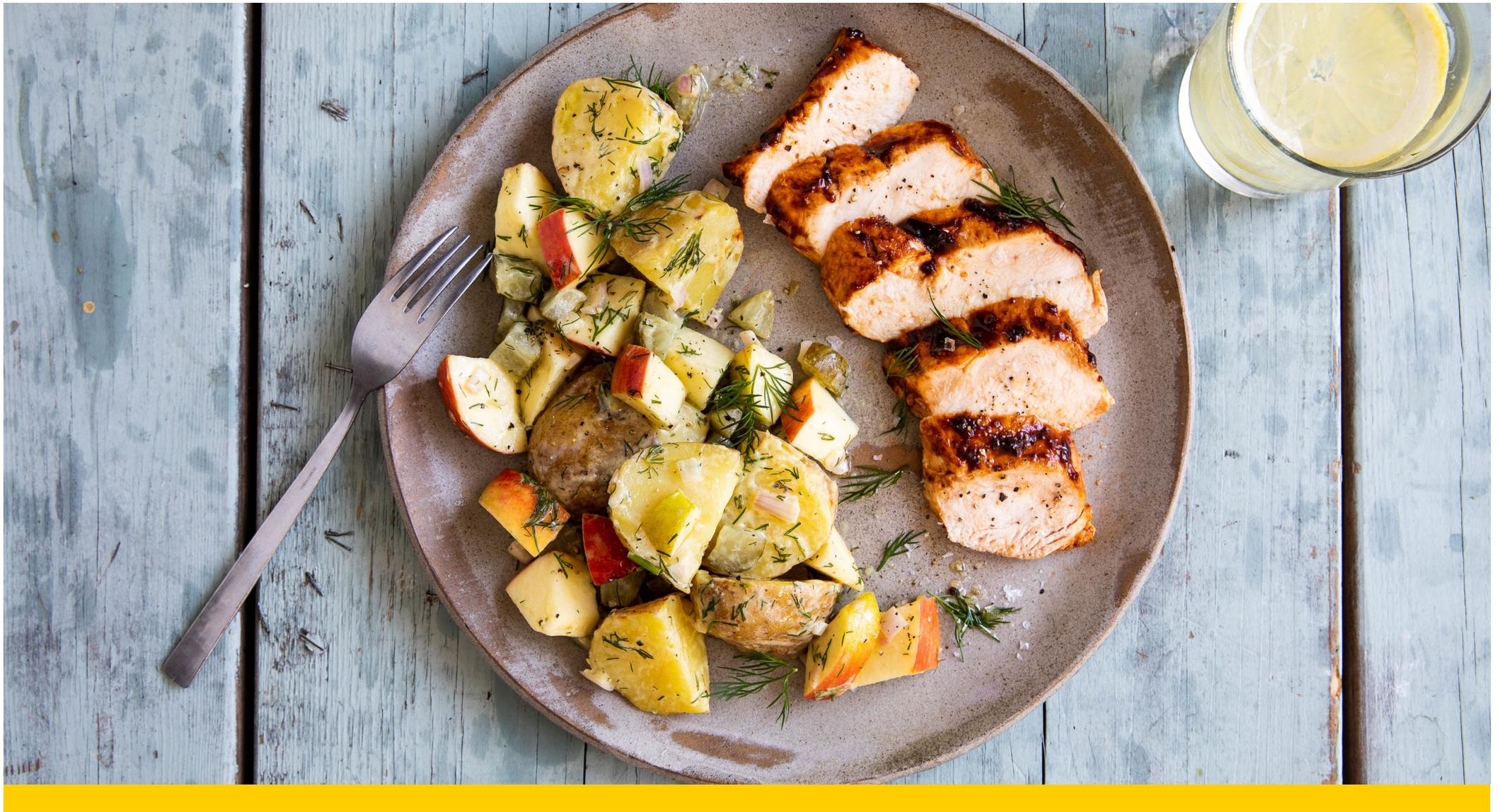


MARLEY SPOON



Krosses BBQ-Hähnchen

mit Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



2 Personen

Das zarte Hähnchenfleisch wird mit rauchiger BBQ-Sauce bepinselt und dadurch richtig schön knusprig und aromatisch. Dazu schnibbeln wir einen erfrischenden Kartoffelsalat mit fruchtigem Apfel und Dill. Das ist feine Feierabendküche, wie sie alle lieben!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Schalotte
- 1 Spreewälder Gewürzgurke ¹⁰
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 552kcal, Fett 15.5g, Kohlenhydrate 60.9g, Eiweiß 36.5g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in 2-3cm große Stücke schneiden, in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und in 10-15Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Dressing zubereiten

Die **Schalotten**, die **Gurken**, die **1/2 der Mayonnaise**, den **Senf**, den **Dill**, ca. **3EL Gurkenwasser** und 2EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Mayonnaise** verwenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Hähnchen garen

Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1EL Pflanzenöl einreiben und mit Salz würzen. In einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Anschließend in einer Auflaufform im Ofen 10-15Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit das **Fleisch** mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und zu Ende garen.



5. Kartoffelsalat mischen

Die **abgetropften Kartoffeln** und die **Apfelstücke** zum **Dressing** geben und alles gründlich vermischen.



3. Gemüse vorbereiten

Währenddessen die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Gewürzgurke** abtropfen lassen, dabei das **Gurkenwasser** auffangen und beiseitestellen. Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den **Apfel** in 1-2cm große Stücke schneiden.



6. Hähnchen schneiden

Den **Salat** noch einmal gründlich mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden und mit dem **Kartoffel-Dill-Salat** anrichten und servieren.