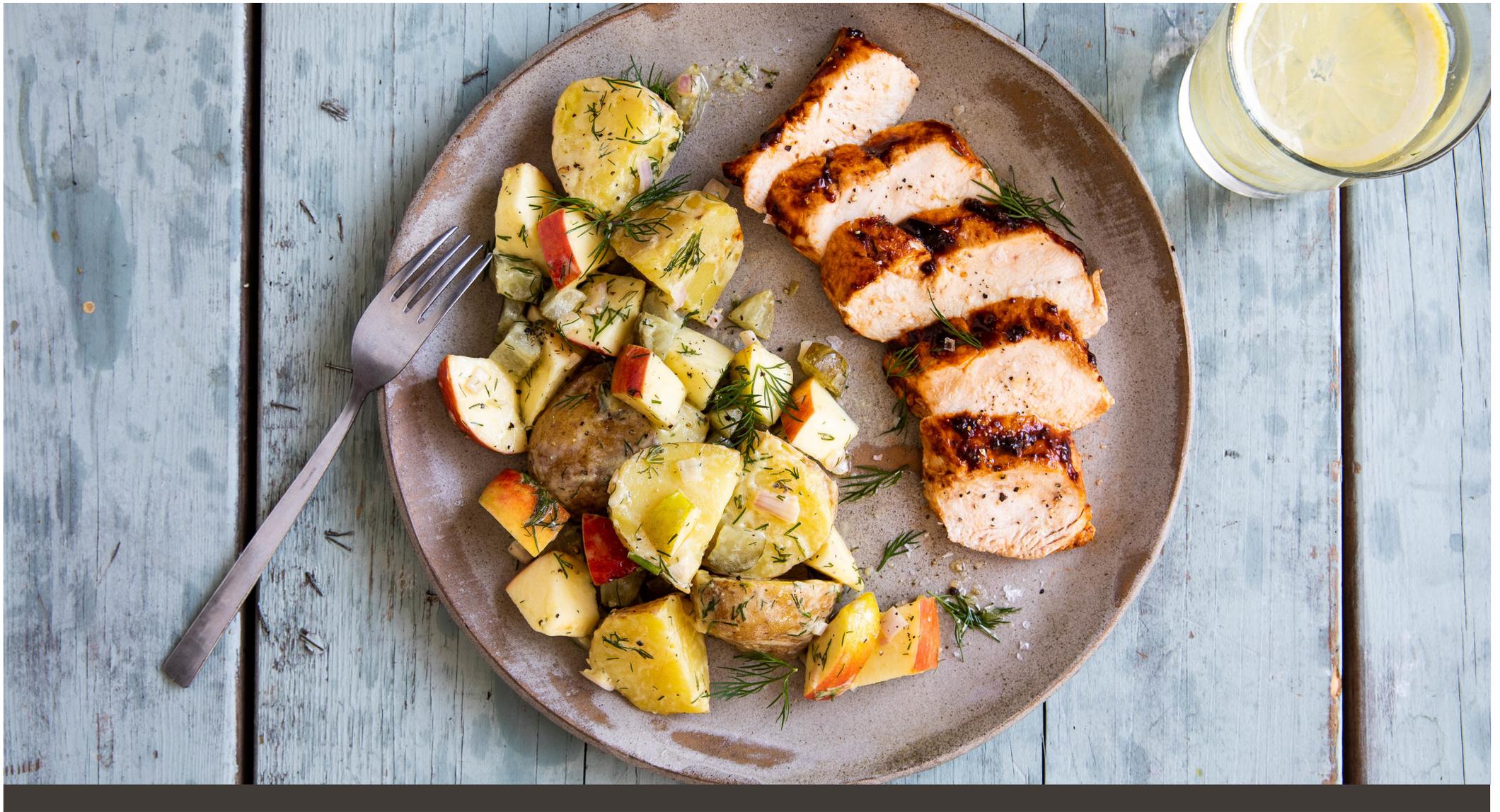


# MARLEY SPOON



## Krosses BBQ-Hähnchen

mit Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



3-4 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

- festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 Schalotten
- 1 Spreewälder Gewürzgurke <sup>10</sup>
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- großer Kochtopf mit Deckel
- große 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 514kcal, Fett 15.2g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 35.7g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in 2-3cm große Stücke schneiden, in einem großen 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 ca. 1EL Pflanzenöl einreiben und mit Salz würzen. In einer großen 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 **Schalotten** 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.