



Krosses BBQ-Hähnchen mit fruchtigem 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 köstlichen Kartoffelsalat mit fruchtigem Apfel und frischem 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 und 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 581kcal, Fett 17.1g, Kohlenhydrate 58.4g, Eiweiß 42.6g



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 **Gurkenwürfel**, die **Apfelstücke**, die **Mayonnaise**, den **Senf**, den **Dill**, ca. **3EL Gurkenwasser** und 2EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1EL Pflanzenöl einreiben, mit Salz würzen und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. In eine Auflaufform geben und 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 **Kartoffeln** gut mit dem **Dressing** vermengen.



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. Fleisch schneiden

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