



BBQ-Special: Rauchiges Paprika-Hähnchen

mit Nektarinen-BBQ-Sauce und Kartoffelsalat



30-40min



3-4 Personen

Wusstest du, dass der rauchige Geschmack von Grillfleisch wahnsinnig gut mit fruchtigen Aromen harmoniert? Heute kannst du es selbst ausprobieren, wenn du das saftige Hähnchenschenkelfilet in würziger Marinade grillst und es dann mit einer BBQ-Sauce aus gegrillten Nektarinen, Tomaten und Zwiebeln paarst. Dazu servierst du Babykartoffeln mit Stangensellerie, frischen Gurken und Basilikum, - so wird der Grillabend perfekt!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 2 Nektarinen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Tomaten
- 3 Stangensellerie ⁹
- 2 Gurken
- 20g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Honig
- 2EL Mayonnaise ³
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- 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.

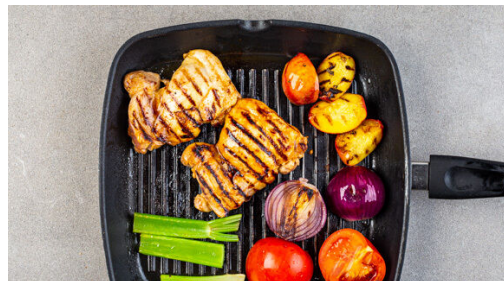
Nährwertangaben pro Portion

Energie 767kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 73.9g, Eiweiß 35.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Grill bei mittlerer Hitze vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren, dann in das kochende Wasser geben und in 12-14Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



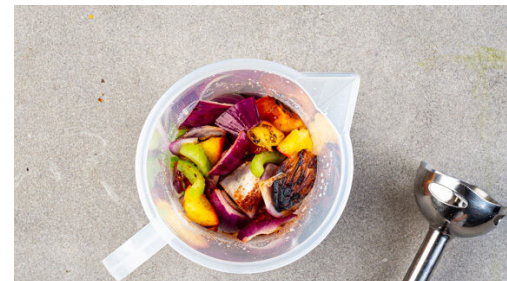
4. Zutaten grillen

Die **Nektarinen**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Sellerie** auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. grillen, bis sich Röstspuren zeigen. Das **Fleisch** auf jeder Seite 7-8Min. gar grillen, dabei ggf. die Hitze reduzieren. Die **1/2 der Nektarinen**, **2 Tomatenhälften**, die **Zwiebeln** und den **Sellerie** grob schneiden.



2. Zutaten vorbereiten

1TL Paprikapulver, 2EL Honig, 2EL Olivenöl, 2EL Essig und 1TL Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** vermengen. Die **Nektarinen** vierteln, dabei den Stein entfernen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren. Die **Tomaten** ebenfalls halbieren. **1 Stangensellerie** in 3 Stücke schneiden.



5. Sauce zubereiten

Das **zerkleinerte Obst und Gemüse** mit **1TL Paprikapulver**, 2EL Honig, 2EL Essig, und 1/2TL Salz pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nach Geschmack mit mehr Honig, Essig und Salz nachwürzen.



3. Salat zubereiten

Den **übrigen Stangensellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. 2EL Mayonnaise mit 2TL Senf, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln**, die **Selleriescheiben**, die **Gurken** und die **1/2 des Basilikums** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Kartoffelsalat** mit dem **übrigen Basilikum** garnieren und mit dem **Hähnchen**, den **übrigen Nektarinen** und **Tomaten** sowie der **BBQ-Sauce** servieren.