



Feuriges Hähnchen auf warmem Salat

mit Brokkoli, Paprika und Bohnen



ca. 25min



3-4 Personen

Salat ist immer kalt? Nee, stimmt nicht. Langweilig? Auch nicht. Hmm, was stimmt denn nun? Na, dass Salat unglaublich lecker ist - vor allem in dieser Variante. Milder Feldsalat dient als gemütliche Unterlage für saftiges Hähnchenschenkelfleisch, das wir in einer pikanten Sauce schwenken. Brokkoli, Paprika und schwarze Bohnen werden gebraten, mit Limette verfeinert und landen auf dem Salatbett. Nicht schlecht!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 große Brokkoli
- 2 rote Paprika
- 2 Dosen schwarze Bohnen
- 2 unbehandelte Limetten
- 500g Hähnchenstreifen mexikanische Art
- 2 Knoblauchzehen
- 50ml Tamari-Sojasauce²
- 200g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 670kcal, Fett 25.5g, Kohlenhydrate 29.6g, Eiweiß 40.9g



1. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf 2EL Wasser, 2EL Essig, ½TL Zucker und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. erwärmen, bis der Zucker sich auflöst. Die **Zwiebeln** in den **Einlegesud** geben und beiseitestellen.



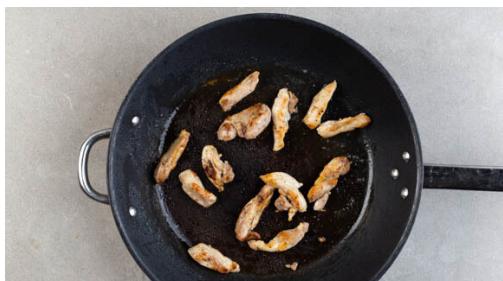
2. Zutaten vorbereiten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Schale einer Limette** fein abreiben, dann **beide Limetten** halbieren und auspressen.



3. Gemüse garen

Den **Brokkoli** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten, dann die **Bohnen** mit 4EL Wasser hinzufügen und 3-4Min. mitkochen, bis der **Brokkoli** gar ist. Das **Gemüse** mit der **Limettenschale**, Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze rundum 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist.



5. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Limettensaft** mit dem **Knoblauch**, der **Sojasauce** und 4EL Wasser verrühren. Die **Sauce** in die Pfanne zu dem **Fleisch** gießen und ca. 1Min. erhitzen.



6. Salat zubereiten

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, dann 2EL Mayonnaise mit der **Sauce** verrühren. Den **Feldsalat** mit der **½ der Sauce** vermengen und auf Teller verteilen. Das **Gemüse**, das **Fleisch** und die **eingelegeten Zwiebeln** darauf anrichten und mit der **restlichen Sauce** beträufelt servieren.