



Peri-Peri-Hähnchen Low Carb

mit Blumenkohl, Süßkartoffel und Joghurt



30-40min



2 Personen

Chili-Fans aufgepasst! Unter der Losung „Peri-Peri“ könnt ihr heute hemmungslos eurer Schärfe lust frönen und die Hähnchenoberkeulen mit einer feurigen Mischung aus Cajun-Gewürzen und Harissapaste bestreichen, bevor sie in den Ofen wandern. Zur Abkühlung gibt es milden gebackenen Blumenkohl, Süßkartoffelspalten und einen zitronigen Knoblauchjoghurt. Ihr habt es Euch verdient!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 Süßkartoffel
- 1 lila Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Harissa
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Packung Hähnchenoberkeulen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Becher Joghurt⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 684kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 39.7g, Eiweiß 34.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen zerkleinern. Die **Süßkartoffel** ggf. schälen und in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.



4. Zwiebeln einlegen

2EL Essig, 1EL Wasser, 1TL Honig und ½TL Salz gut verrühren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit dem **Einlegesud** vermengen.



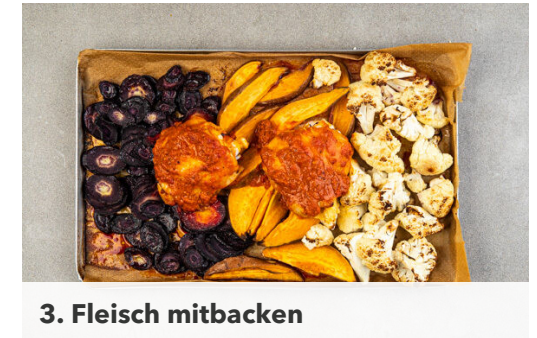
2. Gemüse vorbacken

Den **Blumenkohl**, die **Süßkartoffeln**, die **Karotten** und den **Knoblauch samt Schale** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen ca. 5Min. vorbacken. Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren, dann **eine Hälfte** auspressen und die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Dip zubereiten

Den **Knoblauch** aus der Schale drücken und mit dem **Joghurt** verrühren, dann die **Zitronenschale** unterrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch mitbacken

Die **Harissapaste** mit der **Gewürzmischung**, dem **Zitronensaft** und ½TL Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit der **Würzpaste** einreiben. Mit der Hautseite nach oben auf das **Gemüse** auf dem Backblech legen und im Ofen ca. 20Min. mitbacken, bis das **Fleisch** gar ist. Den **Knoblauch** nach ca. 10Min. Garzeit aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



6. Anrichten und servieren

Das **Ofengemüse**, das **Fleisch** und den **Joghurdip** auf Teller verteilen. Mit den **Zwiebeln** und den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.