



## Ananas-Hähnchen-Tostadas mit Feta

mit Rotkohlsalat und Paprikasalsa



3-4 Personen

Sehr einladend reckt sich uns die knusprige Tortilla-Ebene mit ihrem malerischen Hochgebirge entgegen. Willst du die weißen Feta-Gipfel erklimmen, darfst du dich zuerst durch eine saftige Rotkohllandschaft mit Ananasdressing schlemmen, ehe du die würzigen Hähnchenhügel besteigst und letztendlich die fruchtig-pikanten Bergspitzen aus Ananas und Paprikawürfeln genießen kannst. Willkommen auf dem Höhepunkt des guten Geschmacks!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Dosen Ananas
- 400g geschnittener Rotkohl
- 100g Kürbiskerne
- 16 Minitortillas mit Mais <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Guacamole-Gewürzmischung
- 100g Feta <sup>7</sup>
- 2 rote Paprika

## Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backrost
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel

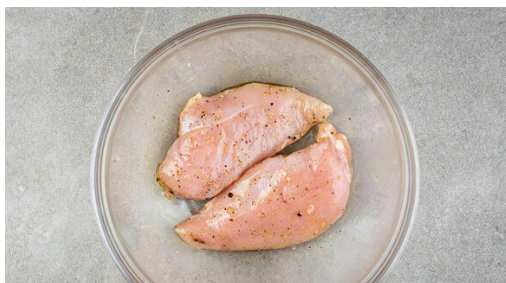
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1023kcal, Fett 52.3g, Kohlenhydrate 87.7g, Eiweiß 47.5g



### 1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal halbieren, dann mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 2. Rotkohl verfeinern

Die **Ananas** in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Den **Saft** auffangen und für einen Smoothie verwenden. Die **1/2 der Ananas** mit 8EL Mayonnaise, 2EL (hellem) Essig, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Das **Dressing** mit dem **Rotkohl** vermengen.



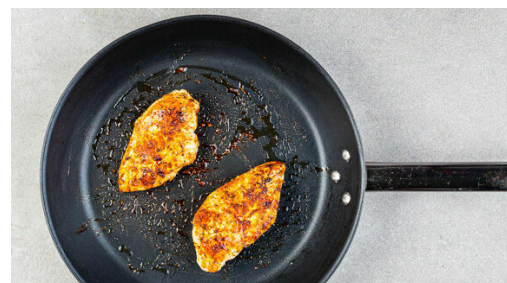
### 3. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen.



### 4. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** mit 2EL Pflanzenöl bepinseln und in ca. 8Min. im Ofen knusprig backen.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis es gar, aber noch saftig ist. Die **gebratenen Seiten** nach Belieben mit der **Gewürzmischung** bestreuen, dann wieder wenden und die **gewürzten Seiten** erneut braten. Diesen Vorgang mit der jeweils anderen Seite wiederholen. Das **Fleisch** auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



### 6. Fertigstellen & servieren

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und fein würfeln, dann mit der **restlichen Ananas**, 2EL (hellem) Essig und 1TL Zucker vermengen. Das **Fleisch** in dünne Tranchen schneiden. Die **Tostadas** nach Belieben mit dem **Rotkohl**, dem **Fleisch**, der **Salsa** und dem **Feta** belegen und mit den **Kürbiskernen** garniert servieren.