

Hähnchen georgische Art mit Bulgursalat und Karotten-Walnuss-Dip

 ca. 35min  3-4 Personen

Heute geht die kulinarische Reise ins schöne Georgien, dem Heimatland des delizösen und vielseitigen Gemüsegerichts „Pkhali“, das aus frischem Gemüse der Saison leicht und fix zubereitet ist. Heute machen wir die Leckerei mit Möhren, Walnüssen und Koriander. Das schmeckt nicht nur himmlisch, sondern passt auch perfekt zum saftigen Hähnchen und dem aromatischen Bulgursalat mit Gurke und Radieschen. Noch Fragen? Los geht's!

Was du von uns bekommst

- 300g Bulgur ¹
- 3 Karotten
- 20g Koriander & Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Zwiebeln
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Bund Radieschen
- 1 große Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- 2TL Honig
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- große Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 39.5g, Kohlenhydrate 71.9g, Eiweiß 44.1g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 800ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. In einem zweiten mittelgroßen Topf 1L Wasser für die **Karotten** zum Kochen bringen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob schneiden. Die **Minzeblätter** sowie den **Dill** und den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und separat beiseitelegen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



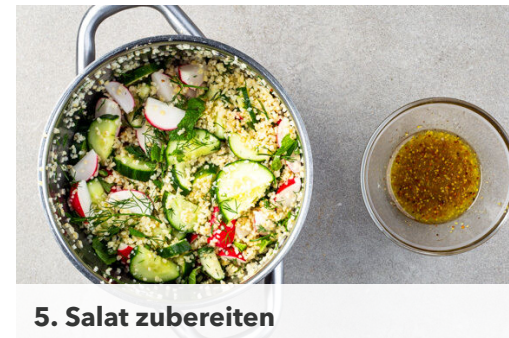
4. Pkhali pürieren

Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Karotten** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Karotten** zurück in den Topf geben und mit dem **Zwiebel-Walnuss-Mix**, dem **Koriander**, 2EL Olivenöl und 3TL Essig fein pürieren, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch würzen

Den **Bulgur** in das kochende Salzwasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. Ggf. abgießen. Die **Karotten** mit 1TL Salz in den zweiten Topf mit kochendem Wasser geben und in ca. 7Min. weich kochen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit den **Knoblauchflocken**, 1EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen.



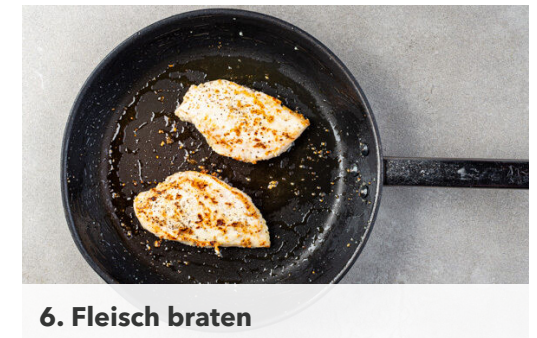
5. Salat zubereiten

Die **Radieschen** vierteln, dabei die Enden abtrennen. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. 2EL Essig, 2EL Olivenöl, 2TL Honig und 2TL Senf mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Radieschen**, die **Gurken**, den **Dill**, die **Minze** und den **Bulgur** mit dem **Dressing** zu einem **Salat** vermengen.



3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** schälen und grob würfeln, dann mit dem **Knoblauch** und den **Walnüssen** in einer großen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, bis sie glasig sind.



6. Fleisch braten

Die Pfanne auswischen, dann das **Fleisch** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 3-4Min. auf jeder Seite goldbraun und gar braten. Den **Bulgursalat** auf Teller verteilen, mit dem **Fleisch** und dem **Pkhali** anrichten und servieren.