



Glasiertes Hähnchenbrustfilet

an Kartoffel-Bohnen-Salat mit Apfel und Dill



20-30min



3-4 Personen

Die Grillsaison ist zwar noch nicht offiziell eröffnet, aber wir können ja schon mal ein bisschen üben: Unsere Köchin Jennifer hat sich einen leckeren Salat aus knackigen Bohnen, Kartoffeln und fruchtig-süßlichem Apfel ausgedacht, der mit einem frischen Joghurt-Dill-Dressing angemacht wird - die perfekte Begleitung für unser goldbraun gebratenes Hähnchenfilet mit Senfnote. Die Grillsaison kann definitiv kommen!

Was du von uns bekommst

- 200g breite Bohnen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 3 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 große Gurke
- 1 Schalotte
- 10g Dill
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Äpfel

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 602kcal, Fett 18.3g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 40.1g



1. Kartoffeln & Bohnen garen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Die **Bohnen** in ca. 4cm große Stücke schneiden, dabei die Enden entfernen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, in das kochende Wasser geben und 7-8Min. kochen. Die **Bohnen** zugeben und 4-6Min. mitkochen, bis das **Gemüse** gar ist. In einem Sieb abtropfen lassen.



4. Joghurdressing anrühren

Den **Joghurt**, die **Gurken**, die **Schalotten**, den **Dill** und den **restlichen Senf** mit 2EL Mayonnaise, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 2 Prisen Salz bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-5Min. braten, bis es goldbraun und gar ist. 2EL Honig und **2/3 des Senfs** dazugeben und das **Fleisch** darin ca. 1Min. lang wenden, bis es gleichmäßig von der **Honig-Senf-Sauce** bedeckt ist.



5. Salat mischen

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Kartoffeln**, die **Bohnen** und die **Apfelwürfel** mit dem **Joghurdressing** vermengen.



3. Zutaten vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden.



6. Anrichten und servieren

Das **Fleisch** in Tranchen schneiden. Den **Kartoffel-Bohnen-Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **glasierten Hähnchenbrustfilet** servieren.