



BBQ-Special: Chipotle-„Hähnchen“

auf gegrilltem Salat mit Mais und Käse



ca. 35min



2 Personen

Die leckeren veganen Hähnchenschnitzel bekommen heute so richtig Feuer ab! Erst brutzeln sie in duftenden Gewürzen auf dem Grill, dann werden sie mit cremig-feuriger Chipotle-Sauce serviert. Die Geschmacksnoten der geräucherten Jalapeños bringen auch den gegrillten Mais- und Romanasalat so richtig in Fiesta-Stimmung. Käseflocken und knusprige Kürbiskerne obendrauf und die Grillparty kann starten!

- 1 Packung Romanasalat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 2 frische Maiskolben
- 25g Kürbiskerne
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung vegane Hähnchenschnitzel ⁶
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

- 2EL Mayonnaise ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Grill oder Grillpfanne
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Alufolie (für den Grill)
- Backpapier (für den Grill)

Energie 614kcal, Fett 42.9g,
Kohlenhydrate 30.1g, Eiweiß 26.9g



1. Zutaten vorbereiten

4. Päckchen vorbereiten

A top-down view of a stainless steel pot with two handles, filled with water. Two ears of yellow corn are submerged in the water, positioned diagonally across the pot. The corn is bright yellow, indicating it is cooked. The water is clear and reflects light. The pot sits on a light-colored, textured surface.

2. Mais kochen

A top-down view of two ears of yellow corn on a black, ribbed grill. The corn is positioned horizontally, one above the other. The grill is set against a light-colored, textured background. The handle of the grill is visible on the right side.

5. Mais griller

3. Kürbiskerne anrösten



6. Salat grillen

Den **Mais** beiseitelegen. Den **Salat** auf dem Grill oder in der Grillpfanne bei mittlerer bis starker Hitze 3–5 Min. grillen, bis er leicht gebräunt ist. Den **Mais** vom Kolben schneiden. Den **Salat** mit etwas **Dressing** beträufeln und mit **Käse** bestreuen. Den **Mais**, die **Schnetzel** und die **Zwiebeln** darauf anrichten. Mit dem **übrigen Dressing** und den **Kernen** garnieren.