



Rauchiges Paprika-Hähnchen

mit Nektarinen-BBQ-Sauce und Kartoffelsalat



ca. 45min



2 Personen

Wusstest du, dass der rauchige Geschmack von Grillfleisch wahnsinnig gut mit fruchtigen Aromen harmoniert? Heute kannst du es selbst ausprobieren, wenn du das saftige Hähnchenschenkelfilet in würziger Marinade grillst und es dann mit einer BBQ-Sauce aus gegrillten Nektarinen, Tomaten und Zwiebeln paarst. Dazu servierst du Babykartoffeln mit Stangensellerie, frischen Gurken und Basilikum, - so wird der Grillabend perfekt!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 3 Hähnchenschenkel filets
- 1 Nektarine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 große Gurke
- 10g Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- 1EL Mayonnaise ³
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grill oder Grillpfanne
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

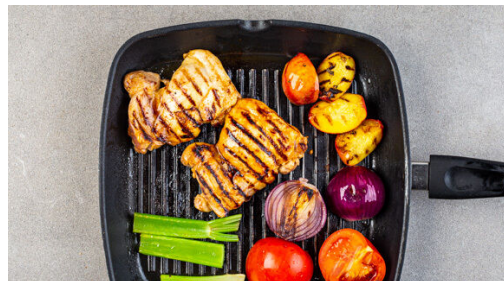
Nährwertangaben pro Portion

Energie 750kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 70.4g, Eiweiß 35.4g



1. Kartoffeln kochen

Den Grill bei mittlerer Hitze vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** halbieren, dann in das kochende Wasser geben und in 12-14Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



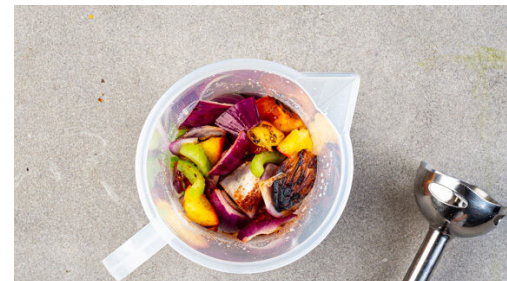
4. Zutaten grillen

Die **Nektarinen**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und den **Sellerie** auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. grillen, bis sich Röstspuren zeigen. Das **Fleisch** auf jeder Seite 7-8Min. gar grillen, dabei ggf. die Hitze reduzieren. Die **½ der Nektarinen**, **1 Tomatenhälfte**, die **Zwiebeln** und den **Sellerie** grob schneiden.



2. Zutaten vorbereiten

½TL Paprikapulver, 1EL Honig, 1EL Olivenöl, 1EL Essig und **½TL Salz** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** vermengen. Die **Nektarine** vierteln, dabei den Stein entfernen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren. Die **Tomate** ebenfalls halbieren. **1 Stangensellerie** in 3 Stücke schneiden.



5. Sauce zubereiten

Das **zerkleinerte Obst und Gemüse** mit **½TL Paprikapulver**, 1EL Honig, 1EL Essig, und 1 kräftigen Prise Salz pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas Wasser hinzugeben. Nach Geschmack mit mehr Honig, Essig und Salz nachwürzen.



3. Salat zubereiten

Den **übrigen Stangensellerie** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. 1EL Mayonnaise mit 1TL Senf, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Kartoffeln**, die **Selleriescheiben**, die **Gurken** und die **½ des Basilikums** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Den **Kartoffelsalat** mit dem **übrigen Basilikum** garnieren und mit dem **Hähnchen**, der **übrigen Nektarine** und **Tomate** sowie der **BBQ-Sauce** servieren.