



Low Carb Bio-Hähnchen Piri-Piri-Style

mit Blumenkohl und gebratenem Salat



20-30min



2 Portionen

Ein super Rezept für Fans der leichten Low-Carb-Küche: Zum leicht pikanten Bio-Hähnchen, das mit Chiliflocken und Za'atar gewürzt wird, gibt es eine Gemüse-satt-Beilage aus Blumenkohl und gebratenem Romanasalat. Ein frisches Joghurtdressing mit Zitrone und köstliche Rauchmandeln ergänzen das feine Mahl!

- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ²
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Becher Joghurt ¹
- 1 Packung Romanasalat
- 25g Rauchmandeln ³
- 25g getrocknete Cranberrys

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Wer es nicht so scharf mag, verwendet weniger oder keine Chiliflocken.

Milch (1), Sesamsamen (2),
Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 601kcal, Fett 28.4g,
Kohlenhydrate 21.4g, Eiweiß 61.6g



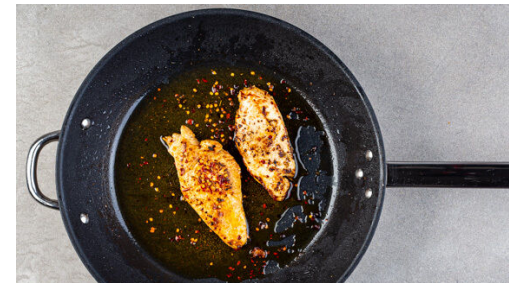
In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Blumenkohl** zum Kochen bringen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** auspressen. Das **Fleisch** trocken tupfen. 1EL Olivenöl, **1EL Zitronensaft**, **½TL Gewürzmischung**, **1 kräftige Prise Chiliflocken** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und das **Fleisch** darin marinieren.



Den **Salat** in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Rauchmandeln** grob hacken.



Den **Blumenkohl** in ca. 2cm große Röschen schneiden, den **Strunk** grob würfeln. In das kochende Wasser geben und einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den **Blumenkohl** ca. 2Min. sanft köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis das **Fleisch** goldbraun und durch ist. Anschließend auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



Den **Joghurt** mit der **Zitronenschale** verrühren und nach Geschmack mit dem **übrigen Zitronensaft**, **½TL Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verfeinern.



Den **Blumenkohl** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Salat** dazugeben und 2-3Min. mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die **½ der Cranberrys** untermischen, dann das **Dressing** untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, mit dem **Salat** anrichten und mit den **Rauchmandeln** garniert servieren.