



Low Carb V2: Bio-Hähnchen mit Ofengemüse

und cremigem Kräuter-Joghurt-Dip



30-40min



3-4 Personen

Heute haben wir ein köstliches Low-Carb-Gericht für dich, das keine Wünsche offen lässt! Zum zart gebratenen Bio-Hähnchen servierst du ein farbenfrohes Ofengemüse aus Karotte, Bete, Pastinake und Süßkartoffel, das mit frischer Petersilie verfeinert wird. Dazu gibt es einen cremigen Joghurt dip mit Schnittlauch und gemischten Salat. Lass es dir schmecken!

- 2 Rote Beten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- 2 Süßkartoffeln
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 1 Becher Joghurt⁷
- 100g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

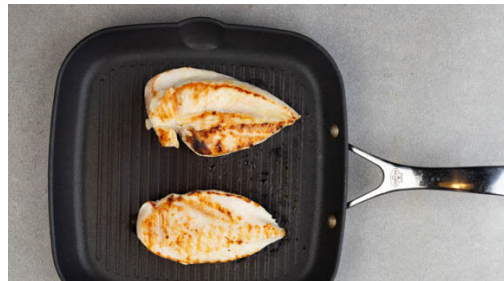
- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Grillpfanne oder Pfanne
- Frischhaltefolie
- Sparschäler

Allergene
Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 608kcal, Fett 23.6g,
Kohlenhydrate 39.5g, Eiweiß 54.6g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Roten Beten** schälen und würfeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und mit den **Pastinaken** und den **Süßkartoffeln samt Schale** in grobe Würfel schneiden.



Das **Fleisch** in einer großen Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. braten, bis es goldbraun und gar ist. Die Temperatur reduzieren, falls das **Fleisch** zu schnell bräunt.



Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen vermengen und im oberen Teil des Ofens in 25-30Min. goldbraun und gar backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden und mit dem **Joghurt** verrühren. Den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden.



Das **Fleisch** trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopper, dem Boden einer schweren Pfanne oder dem Boden eines schweren Topfes flach klopfen. Das **Fleisch** mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben.



Die **Petersilie** mit dem **Gemüse** vermengen.
Das **Fleisch** in Tranchen schneiden.
1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz,
Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing**
verrühren und mit dem **Salat** vermengen.
Das **Gemüse** mit dem **Fleisch** und dem
Salat anrichten, mit dem **Dip** beträufeln und
servieren.