



Hähnchen-Süßkartoffel-Pastilla

mit Mandeln, Zimt und Spinatsalat



ca. 1h



3-4 Personen

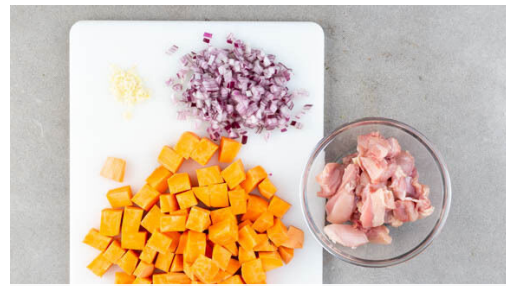
Pastilla ist eine Blätterteig-Pastete, deren Rezept bis ins islamische Spanien zurückreicht. Bemerkenswert ist ihre Zubereitung, die den Kontrast von süß und salzig aufs Köstlichste zelebriert: Die Füllung aus zartem Geflügel und samtigen Süßkartoffeln schmelgt in einer cremigen Sauce aus geschlagenem Ei. Dann wird sie mit einer knusprigen Schicht Blätterteig, gerösteten Mandeln und Zimt bedeckt und im Ofen gebacken. Au ja!

- 2 große Süßkartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Hähnchenschenkel filets
- 3 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Bio-Eier ³
- 20g Petersilie
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 30g Pinienkerne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Babyspinat

- 2EL Butter ⁷
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Auflaufformen
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

Energie 921kcal, Fett 59.5g,



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden.



Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Petersilie** sowie die **½ der Mandeln** unterheben. Ca. **2EL der Füllung** aus dem Topf nehmen und mit dem **verquirltem Ei** verrühren, dann alles zusammen zurück in den Topf geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anbraten. Die **Süßkartoffeln**, das **Fleisch**, die **Gewürzmischung** und 1TL Salz hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten. 150-200ml Wasser angießen und abgedeckt aufkochen, dann die **Süßkartoffeln** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-10Min. köcheln lassen, bis sie gar sind.



Die **Füllung** auf zwei mittelgroße Auflaufformen verteilen. Jeweils das Backpapier abziehen, die **Teige** über den Auflaufformen ausrollen und in der Mitte x-förmig einritzen. Mit dem **übrigen Ei** bestreichen und mit den **restlichen Mandeln** bestreuen. Im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist. Nach Belieben mit **Zimt** bestreuen.



Die **Eier** aufbrechen und verquirlen, dann **2EL Ei** abnehmen und beiseitestellen. Die **Petersilienblätter** grob, die **-stängel** fein schneiden.



Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **1 Zitronenhälfte** auspressen. **2EL Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl, 1TL Honig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Spinat** und den **Pinienkernen** vermengen. Die **Pastillas** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**