



## Pikantes Sambal-Hähnchen

auf Curry-Kartoffelsalat mit Paprika



30-40min



3-4 Personen

Sieht auf den ersten Blick aus wie ein deutscher Klassiker, entpuppt sich aber dank der pikanten Würzung mit Sambal Oelek und Madras-Currypulver schnell als eine raffinierte asiatische Kreation. Zum leicht angeschärften, zarten Hähnchenfleisch gibt es einen aromatischen warmen Kartoffel-Paprika-Salat mit frischen Kräutern, Curry und Limette. Da bleibt garantiert kein Krümel übrig!



## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Sambal Oelek
- 2 Päckchen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 20g frischer Dill & Koriander
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

10

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

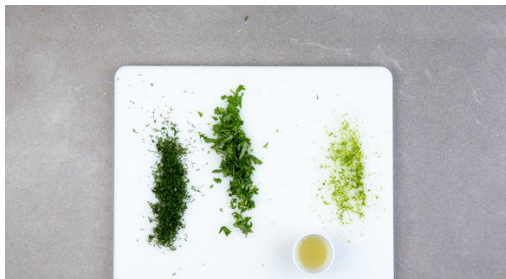
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 509kcal, Fett 16.9g,  
Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 36.8g



### 1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und 10-15Min. kochen lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und kurz abkühlen lassen, dann die Schale entfernen und die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden.



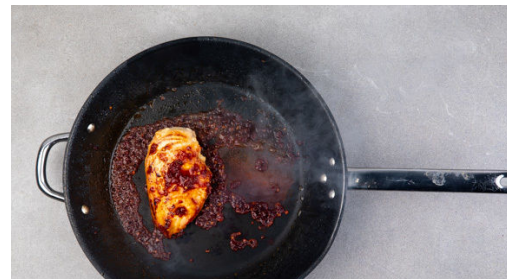
### 4. Kräuter schneiden

Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** ebenfalls fein schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



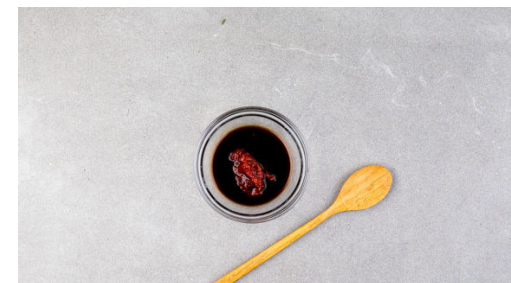
### 2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



### 5. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. von beiden Seiten anbraten. Die Garzeit kann **je nach Dicke des Fleisches** variieren. Das **Fleisch** mit der **Sambal-Sauce** ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen. Das **Fleisch** ruhen lassen und erst kurz vor dem Servieren in Tranchen schneiden.



### 3. Sambal-Sauce anrühren

Das **Sambal Oelek** mit der **Sojasauce** und 2EL Wasser verrühren.



### 6. Salat fertigstellen

Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl 3-5Min. bei starker Hitze anbraten. Den **Knoblauch** untermischen, dann vom Herd nehmen. Die **Kräuter** unterheben und den **Salat** nach Geschmack mit dem **Currypulver**, dem **Limettensaft** und -**abrieb**, Essig, Salz und Pfeffer würzen. Den **Salat** mit dem **Sambal-Hähnchen** servieren.