



Fruchtiger BBQ-Hähnchensalat

mit Pfirsich, Hirtenkäse und Minze



20-30min



2 Personen

Sommer, Sonne, leichte Küche – das gehört einfach zusammen! Dieser farbenfrohe Salat mit saftigen Pfirsichen und würzigem Hähnchenfleisch macht die schönste Zeit des Jahres kulinarisch besonders attraktiv – etwa auch beim Open-Air-Kinoabend oder Picknick am Badensee. Salat und Dressing einfach getrennt verpacken und erst vor dem Servieren vermengen. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Packung Romanasalat
- 150g Quinoa
- 1 Pfirsich
- 1 Packung Hirtenkäse ⁷
- 10g frische Minze

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

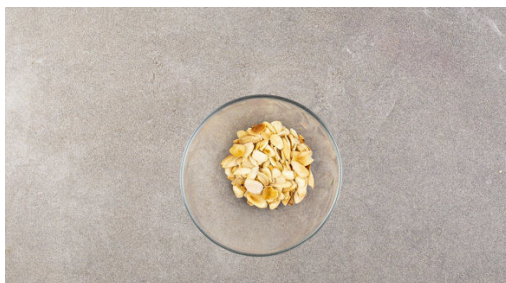
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 834kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 59.3g, Eiweiß 49.0g



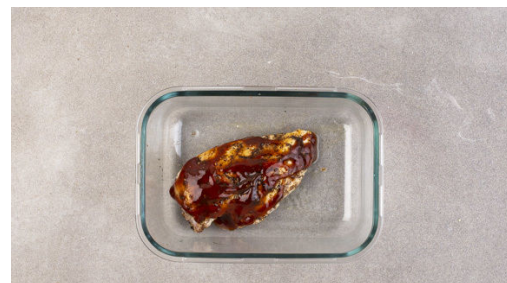
1. Mandeln rösten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Mandelblättchen** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Mandelblättchen** können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Quinoa kochen

Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb waschen, in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. bissfest garen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Quinoa** abgedeckt weitere 10Min. ziehen lassen.



2. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und im Ofen 8-10Min. garen, bis das **Fleisch** in der Mitte durch ist.



5. Pfirsich schneiden

Den **Pfirsich** um den Stein herum halbieren und den Stein entfernen. Jede **Pfirsichhälfte** längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Käse** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen, größere Blätter mit den Fingern klein zupfen.



3. Salat vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 350ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Senf** mit je 5EL Olivenöl, Essig und Wasser verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker abschmecken. Den **Romanasalat** in feine Streifen schneiden.



6. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** in dünne Tranchen schneiden. Den **Romanasalat** mit der **Quinoa**, den **Pfirsichscheiben** und dem **Dressing** vermengen und mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Olivenöl würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch den **Bratensaft** unterrühren. Den **Salat** mit dem **Fleisch** anrichten und mit der **Minze**, dem **Feta** und den **Mandelblättchen** garniert servieren.