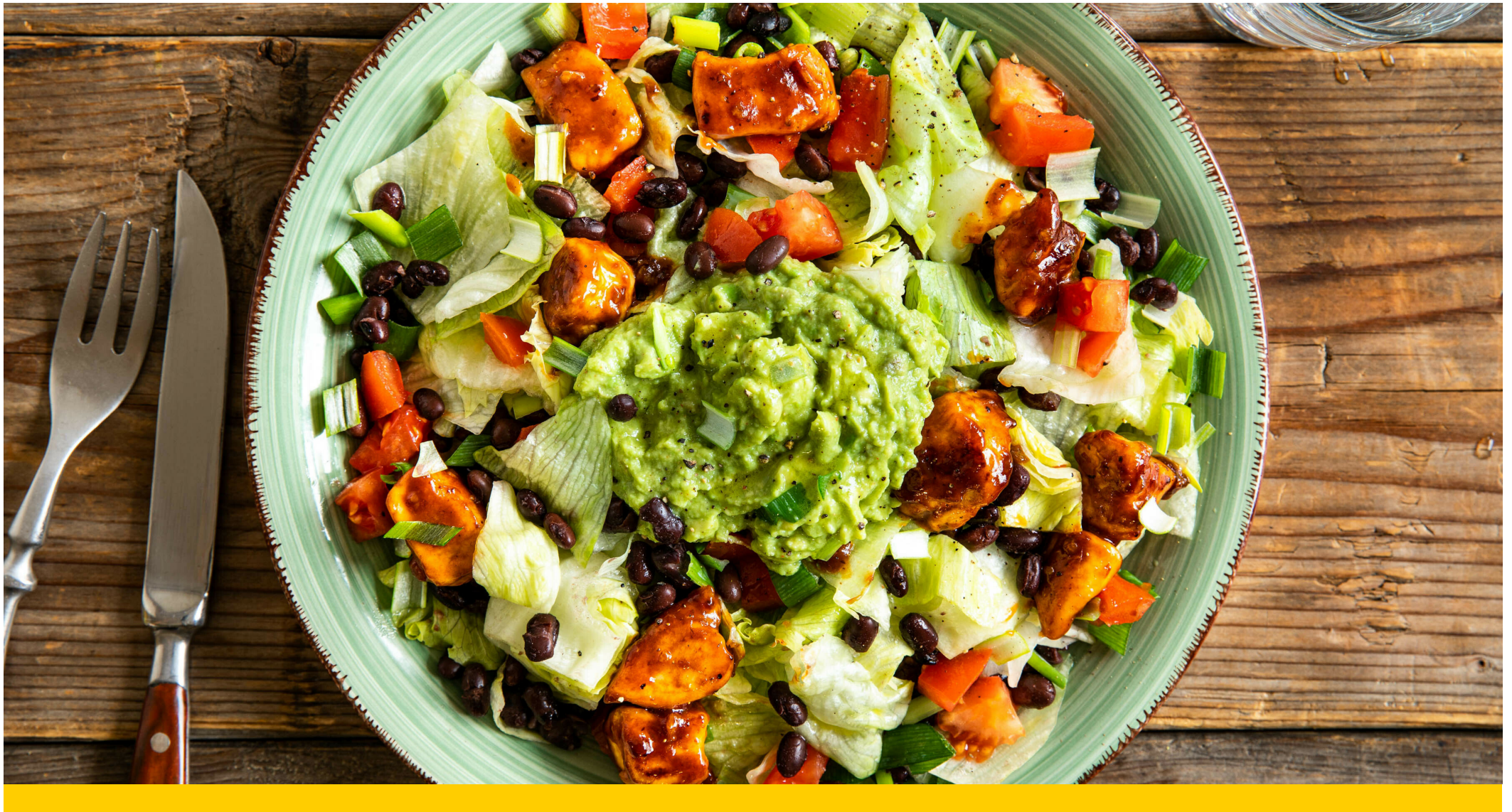




BBQ-Bio-Hähnchensalat

mit schwarzen Bohnen und Guacamole



ca. 25min



2 Personen

Ein nahrhafter, schneller Salat, der alle Geschmäcker und Texturen vereint, die man nach einem anstrengenden Tag gern auf dem Teller haben möchte, und der noch dazu Low Carb ist? Das, ja, genau das kannst du dir heute gönnen! Saftiges Bio-Hähnchenfilet mit süßlich-deftiger BBQ-Glasur auf einer herb-limettigen Salat-Bohnen-Kreation, dazu frische Lauchzwiebeln Tomaten sowie cremige Guacamole – da werden so einige Träume wahr

...

Was du von uns bekommst

- 1 Eisbergsalat
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 35.8g, Eiweiß 41.0g



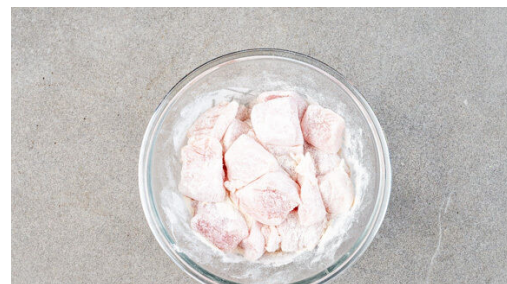
1. Zutaten vorbereiten

Die **½ des Eisbergsalats** in grobe Streifen schneiden. Der **übrige Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



4. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebel** in breite Ringe schneiden. Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1EL Mehl vermengen.



5. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** mit 1 Prise Salz würzen. Den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **Sauce** hinzufügen und 3-4Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt und das **Fleisch** gar ist.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8Min. goldbraun anbraten, dabei gelegentlich wenden. Das **Fleisch** muss noch nicht gar sein. Die **BBQ-Sauce** mit 50ml Wasser, 1TL Honig und 1EL Essig zu einer dünnflüssigen **Sauce** verrühren.



6. Dressing anrühren

Die **Limette** halbieren und auspressen. **2EL Limettensaft** mit 2EL Olivenöl, 1TL Honig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Eisbergsalat** und den **Bohnen** vermengen. Das **Fleisch**, die **Lauchzwiebeln** und die **Tomaten** auf dem **Salat** anrichten und mit der **Guacamole** garniert servieren.