



Pulled Chicken Tex-Mex-Style

an Süßkartoffeln und Cashew-Limetten-Sauce



ca. 35min



4 Portionen

Wir hatten mal wieder Lust auf Pulled Chicken – das ist soft gegartes und in kleine Stücke gezupftes Hähnchenfleisch. Genau wie Pulled Pork oder Pulled Beef wird es eigentlich stundenlang bei kleiner Flamme geröstet, um die samtweiche, saftige Konsistenz zu bekommen. Wir bei Marley Spoon stehen aber für schnelles Abendessen, deshalb gibt es bei uns heute die fixere (aber nicht weniger leckere) Variante aus der Pfanne.

- 50g Cashewkerne ²
- 4 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 500g Hähnchenstreifen
mexikanische Art
- 1 Knoblauchzehe
- 2 unbehandelte Limetten

- 1TL Senf ¹
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 713kcal, Fett 30.2g,
Kohlenhydrate 45.1g, Eiweiß 30.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Cashews** mit ½TL Salz in einen kleinen Topf geben und gerade mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und die **Cashews** abgedeckt ca. 15Min. köcheln lassen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in mundgerechte Stücke schneiden, mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und auf 1-2 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen.



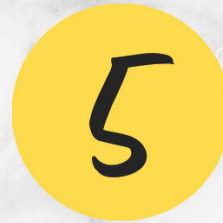
Die **Süßkartoffeln** im Ofen in 18-24Min. goldbraun und gar backen (siehe auch Schritt 6). Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. 4TL Olivenöl mit 2TL hellem Essig, 1TL Senf und 1TL Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Paprika** und die **Lauchzwiebeln** mit dem Dressing vermengen.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten 4-5Min. anbraten, bis es gar ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** bis zum Servieren darin belassen.



Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.
Die **Schale von 1 Limette** abreiben.
Dieselbe Limette halbieren und auspressen,
die **andere Limette** in Spalten schneiden.
Die **Cashews** in ein Sieb abgießen, dabei
das **Kochwasser** auffangen. Die **Cashews**
mit **2-4TL Limettensaft**, **4EL Kochwasser**
und dem **Knoblauch** in einem hohen Gefäß
fein pürieren.



Den **Limettenabrieb** unter die **Sauce** rühren und je nach Konsistenz mehr **Kochwasser** zugeben. Das **Fleisch** nach Belieben mit 2 Gabeln oder den Fingern zerzupfen. Das **Pulled Chicken** und den **Paprika-Lauchzwiebel-Salat** auf den **Süßkartoffeln** anrichten und mit der **Cashewsauce** sowie den **Limettenspalten** garniert servieren.



Die Gewürze der Tex-Mex-Küche vertragen sich auch gut mit Käse: Wenn es auf deinem Teller etwas reichhaltiger zugehen darf, dann kannst du die Süßkartoffeln für die letzten Minuten im Ofen noch mit ein bisschen geraspeltm Käse bestreuen und ihn schmelzen lassen, bevor du die Süßkartoffelstücke mit dem Pulled Chicken und Gemüse verputzt.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**