



BBQ-Bio-Hähnchensalat

mit schwarzen Bohnen und Guacamole



ca. 25min



4 Portionen

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
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 2 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,3}
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ²
- 3TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 625kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 27.3g, Eiweiß 34.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Eisbergsalat** in grobe Streifen schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 2EL Mehl vermengen.



3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL 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 75ml Wasser, 1TL Honig und 2EL Essig zu einer dünnflüssigen **Sauce** verrühren.



4. Gemüse schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in breite Ringe schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Fleisch verfeinern

Das **Fleisch** mit 2 Prisen 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. Die **Limette** halbieren und auspressen.



6. Dressing anrühren

4EL Limettensaft (ggf. etwas Essig zugeben, falls der **Saft** nicht ausreicht) mit 4EL Olivenöl, 2TL Honig und je 2 kräftigen Prisen 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.