

## Krosses BBQ-Hähnchen

mit Kartoffel-Dill-Salat

20-30min 2 Personen

Es ist Sommer und da essen wir am liebsten draußen. Unsere Köche haben für euch ein fantastisches Grillhähnchen vorbereitet: Mit rauchiger BBQ-Sauce bepinselt wird das Fleisch so richtig schön knusprig. Dazu schnibbeln wir einen erfrischenden Kartoffelsalat mit fruchtigem Apfel und Dill.

## Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- Schalotte
- 1 Spreewälder Gewürzgurke <sup>10</sup>
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Kochtopf mit Deckel
- Sieb

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

## Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 21.1g, Kohlenhydrate 64.8g, Eiweiß 36.4g



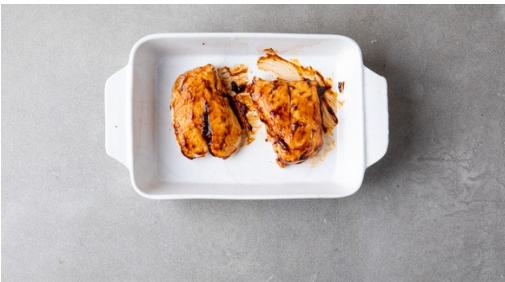
### 1. Kartoffeln kochen

Wer einen Grill verwendet, diesen vorbereiten. Ansonsten den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** in ca. 2-3cm große Stücke schneiden, in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und in ca. 10-15Min. bissfest garen. Durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel die **Schalotten**, die **Gurken** und **3EL Gurkenwasser**, die **Hälften oder nach Geschmack mehr Mayonnaise**, den **Senf**, **2EL Essig** und den **gehackten Dill** zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Hähnchen garen

Eine mittelgroße Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das **Fleisch** mit etwas Öl einreiben, mit Salz würzen und ca. 1-2Min. auf jeder Seite goldbraun anbraten. Anschließend ca. 10-15Min. im Ofen garen. Wer keine ofenfeste Pfanne hat, nimmt für den Ofen eine Auflaufform. 5Min. vor Ende der Garzeit das **Fleisch** mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und zu Ende garen.



### 5. Salat mischen

Die **abgetropften Kartoffeln** zum **Dressing** geben und alles gründlich vermischen.



### 3. Gemüse vorbereiten

Währenddessen die **Schalotte** schälen und in feine Würfel schneiden. Die **Gewürzgurke** abtropfen lassen, das **Gurkenwasser** aufbewahren. Die **Gurke** klein würfeln. Den **Dill** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den **Apfel** in ca. 1-2cm große Stücke schneiden.



### 6. Hähnchen anrichten

Sobald das **Huhn** gar ist, das **Fleisch** aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Den **Salat** nochmals abschmecken, und evtl. etwas mehr Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das **Huhn** mit dem **Kartoffel-Dill-Salat** servieren.