



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 ¹⁰
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 1 Päckchen Senf ¹⁰

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



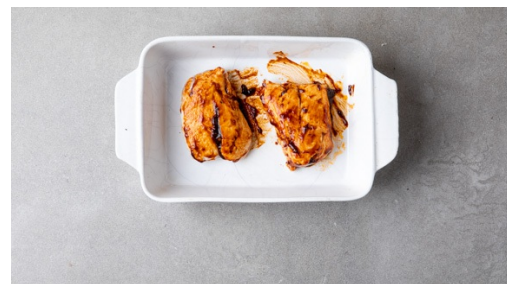
1. Kartoffeln kochen

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 **Hälfte oder nach Geschmack mehr Mayonnaise**, den **Senf**, 2EL Essig und den **gehackten Dill** zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Hühnchen 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. Hühnchen 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.