



Krosses BBQ-Biohähnchen

mit fruchtigem Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



2 Portionen

Das zarte Hähnchenfleisch wird mit rauchiger BBQ-Sauce gewürzt und dadurch richtig schön aromatisch. Dazu schnippeln wir einen köstlichen Kartoffelsalat mit fruchtigem Apfel und frischem Dill. Das ist feine Feierabendküche, wie sie alle lieben!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 10g Dill
- 1 Apfel
- 1 Gurke
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,3}
- 1 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Grillpfanne
- Sieb

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

Allergene

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

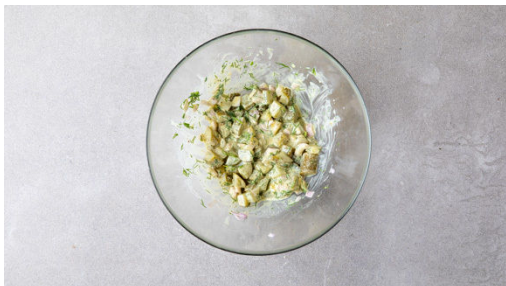
Nährwertangaben pro Portion

Energie 494kcal, Fett 12.7g, Kohlenhydrate 60.4g, Eiweiß 32.4g



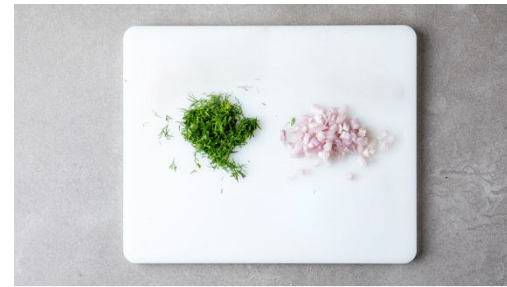
1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in 2-3cm große Stücke schneiden, in einem mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und in 10-15Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Dressing zubereiten

Die **Schalotten**, den **Dill**, die **Apfelstücke**, die **Gurkenwürfel mit der Flüssigkeit**, die **½ des Joghurts** und 3EL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr Essig abschmecken.



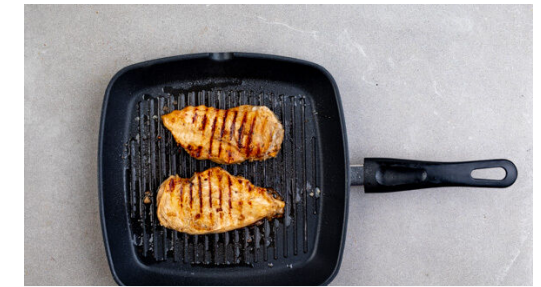
2. Schalotte schneiden

Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Den **Apfel** in 1-2cm große Stücke schneiden. 2EL Essig mit 1TL Zucker verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Die **Gurke** längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne herauskratzen, dann in kleine Würfel schneiden und mit dem Essig vermengen.



5. Kartoffelsalat mischen

Die **Kartoffeln** gut mit dem **Dressing** vermengen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz einreiben. In einer Grillpfanne oder einer normalen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun anbraten. Das **Fleisch** von beiden Seiten mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und weitere 1-2Min. braten, bis das **Fleisch** durch ist.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat** noch einmal gut mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das **Hähnchen** mit dem **Kartoffel-Dill-Salat** anrichten und servieren.