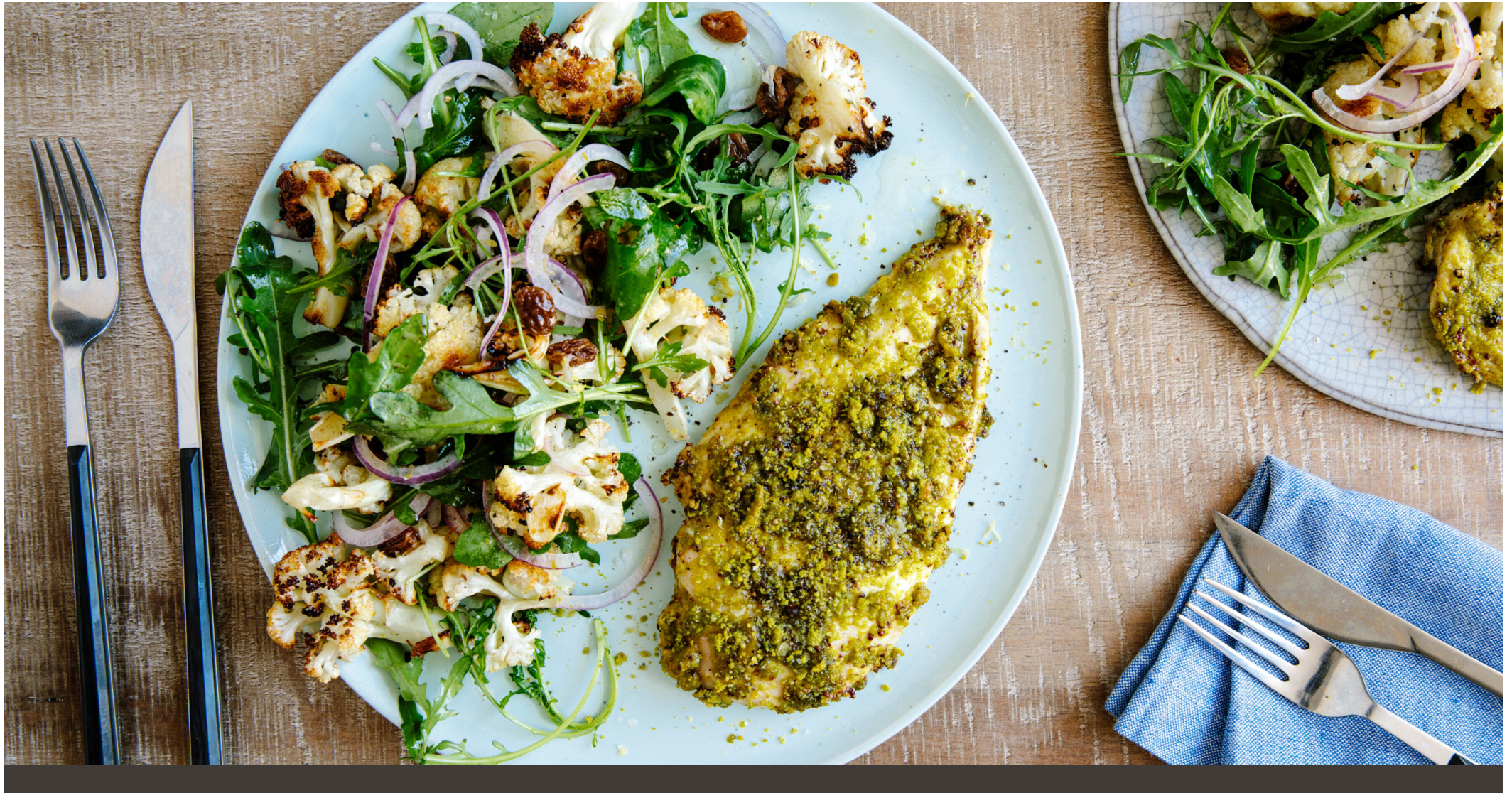




Bio-Hähnchen mit Pistazienhaube

dazu Rucola-Rosinen-Salat mit Blumenkohl



20-30min



4 Portionen

Pistazien haben nicht nur eine schöne grüne Farbe, sondern auch ein ganz besonders feines Aroma. Grund genug, sie heute in einem leckeren, knusprigen Belag für dein Bio-Hähnchenbrustfilet zu verarbeiten. Und wenn du dazu noch einen raffinierten Salat mit im Ofen gebackenen Blumenkohl servierst, hast du im Nu eine super Low-Carb-Mahlzeit auf dem Tisch!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Blumenkohle
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 50g Rosinen
- 40g Pistazienkerne ²
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 4EL körniger Senf ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

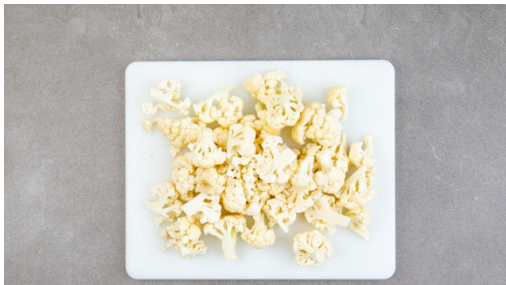
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 454kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 31.7g



1. Blumenkohl schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Blumenkohl** in 2-3cm große Röschen schneiden.



2. Blumenkohl rösten

Die **Blumenkohlröschen** mit 2EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung oder mehr nach Geschmack** sowie 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech 15-20Min. im Ofen goldbraun rösten. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



3. Zwiebeln einweichen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Mit den **Rosinen** in eine kleine Schüssel geben und in ausreichend lauwarmem Wasser einweichen.



4. Fleisch vorbereiten

Die **Pistazien** fein hacken. 4EL körnigen Senf mit 1-2EL Wasser verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und jeweils horizontal in **2 dünne Schnitzel** schneiden. Erst mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann mit dem Senf bestreichen und mit den **Pistazien** panieren. Das **Fleisch** während der letzten 6-7Min. Garzeit mit zum **Blumenkohl** in den Ofen geben.



5. Salat mischen

Die eingeweichten **Zwiebeln** und **Rosinen** in ein Sieb abgießen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. 3EL Olivenöl, **3EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Blumenkohl**, den **Zwiebeln**, den **Rosinen** und dem **Rucola** in einer großen Schüssel vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Pistazien-Hähnchen** mit dem **Salat** anrichten und servieren.