



## Süßkartoffeln mit Hähnchenfüllung

dazu Tomatensalsa und Rotkohl-Karotten-Salat



30-40min



4 Portionen

Bunt geht es zu auf deinem Teller heute! Da tummeln sich knackiger Rotkohlsalat mit Karotten und eingelegten Zwiebeln, fruchtige Tomaten-Koriander-Salsa mit einem Hauch Limette und als Platzhirsche knusprig gebackene Süßkartoffeln, herzhaft gefüllt mit saftigem BBQ-Hähnchenbrustfilet. So klappt es mit den kulinarischen Frühlingsgefühlen auch an trüben Tagen!

## Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 3 Pck. BBQ-Sauce <sup>1,3</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Tomaten
- 20g Koriander
- 2 Stücke Rotkohl
- 1 Karotte

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

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

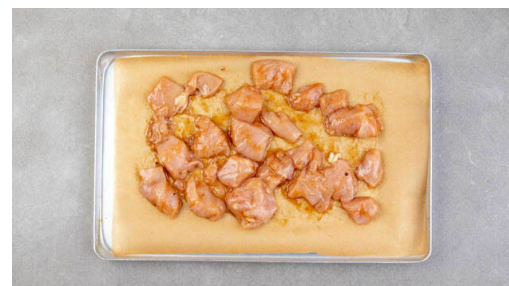
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 560kcal, Fett 20.6g, Kohlenhydrate 52.8g, Eiweiß 34.0g



### 1. Süßkartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** der Länge nach halbieren und die Schale mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die **Süßkartoffeln** mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 2EL Olivenöl bepinseln und 30-35Min. im Ofen backen.



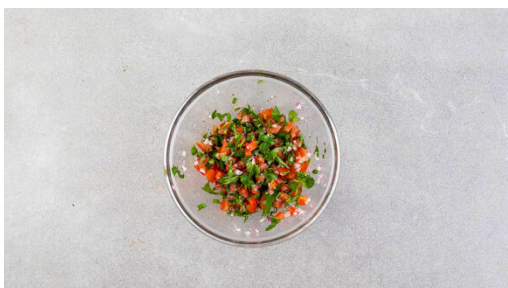
### 2. Fleisch garen

Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte, nicht zu kleine Stücke schneiden und mit der **½ der BBQ-Sauce**, 2TL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 15-20Min. unterhalb der **Süßkartoffeln** im Ofen garen.



### 3. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Zwiebeln** mit der **½ des Limettensaftes**, 2EL Essig, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren und ziehen lassen.



### 4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in sehr kleine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **übrige Zwiebelhälfte** fein würfeln und mit den **Tomaten**, dem **Koriander** und dem **restlichen Limettensaft** vermengen. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, grob raspeln und mit dem **Rotkohl** vermengen. **2EL Einlegsud von den Zwiebeln** dazugeben und die **Karotten** und den **Rotkohl** ca. 1Min. gründlich durchkneten, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen. Den **Salat** mit **1-2EL Einlegsud** und 2EL Mayonnaise verfeinern.



### 6. Fertigstellen & servieren

Das **Fleisch** mit zwei Gabeln oder mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen und die **restliche BBQ-Sauce** untermengen. Die **Zwiebeln** ggf. abgießen und unter den **Salat** mengen. Die **Süßkartoffeln** an den Schnittflächen mit einer Gabel leicht aufbrechen und mit dem **BBQ-Hähnchen** füllen. Mit etwas **Salsa** garnieren und mit der **übrigen Salsa** und dem **Salat** servieren.