



Krosses BBQ-Hähnchen

mit fruchtigem Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- 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 654kcal, Fett 24.9g, Kohlenhydrate 64.5g, Eiweiß 43.2g



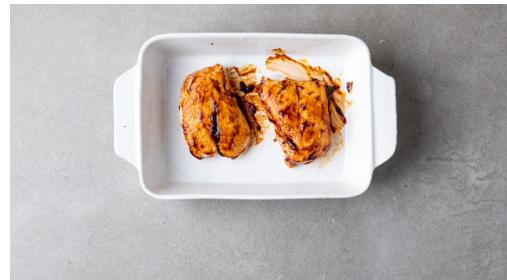
1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 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.



2. Schalotte schneiden

Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und 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.



3. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1EL Pflanzenöl einreiben, mit Salz würzen und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. In eine Auflaufform geben und 10-15Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit das **Fleisch** mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und zu Ende garen.



4. Dressing zubereiten

Die **Schalotten**, den **Dill**, die **Apfelstücke**, die **Gurkenwürfel mit der Flüssigkeit**, die **Mayonnaise**, den **Senf** und 2-3EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr Essig abschmecken.



5. Kartoffelsalat mischen

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



6. Fleisch schneiden

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