



## Krosses BBQ-Hähnchen

mit fruchtigem Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen BBQ-Sauce <sup>9,10</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 2 Päckchen Senf <sup>10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf mit Deckel
- große 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 545kcal, Fett 17.0g, Kohlenhydrate 55.7g, Eiweiß 42.1g



### 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 großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und in 10-15Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 2. Schalotten schneiden

Die **Schalotten** 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 1-2EL Pflanzenöl einreiben, mit Salz würzen und in einer großen 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.