



Gebackenes Pistazien-Hähnchen

dazu Rucola-Rosinen-Salat mit Blumenkohl



20-30min



3-4 Personen

Pistazien haben nicht nur eine schöne grüne Farbe, sondern enthalten auch viele B-Vitamine und Eiweiß. Grund genug, sie heute in einem leckeren, knusprigen Belag für dein Hähnchenfilet zu verarbeiten. Und wenn du dazu noch einen raffinierten Salat mit im Ofen gebackenen Blumenkohl servierst, hast du im Nu eine super Mahlzeit auf dem Tisch!

Was du von uns bekommst

- 2 Blumenkohl
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rosinen ¹²
- 2 Packungen Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

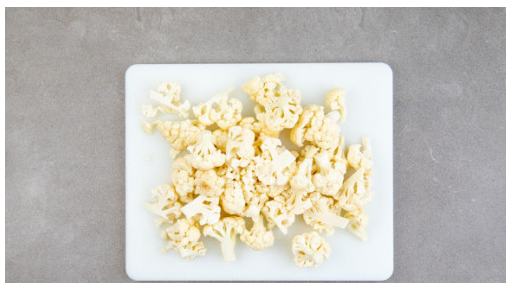
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 522kcal, Fett 29.5g, Kohlenhydrate 27.1g, Eiweiß 38.9g



1. Blumenkohl schneiden

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



2. Blumenkohl rösten

Die **Blumenkohlröschen** mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Kreuzkümmels 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.



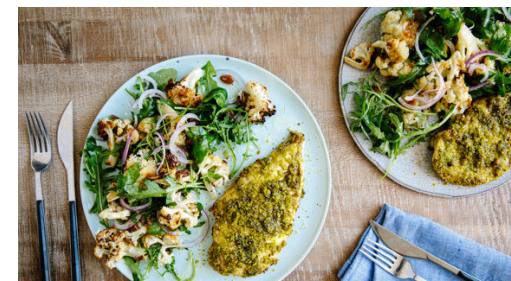
4. Fleisch vorbereiten

Die **Pistazien** fein hacken. Den **Senf** mit 1-2EL Wasser verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und längs in **2 dünne Schnitzel** schneiden. Erst mit 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. Aus 2-3EL Olivenöl, **3EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb** sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren 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.