



RS Tandoori-Bio-Hähnchen mit Ananas

und buntem Kichererbsen-Radieschen-Salat



ca. 20min



2 Portionen

Das fruchtig-süße Ananas-Limetten-Dressing mit frischem Koriander ist der Hit in diesem feinen Low-Carb-Gericht. Ein Salat zum Sattessen mit Tandoori-gewürzten Bio-Hähnchenwürfeln und knusprig gebratenen Kichererbsen. Auch für ein Picknick sehr geeignet!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Ananas
- 1 Bund Radieschen
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Tomate
- 1 Gurke
- 1 unbehandelte Limette
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

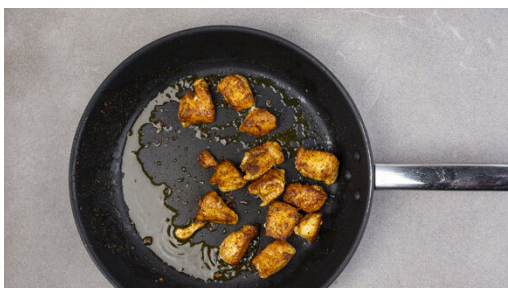
Nährwertangaben pro Portion

Energie 608kcal, Fett 24.8g, Kohlenhydrate 58.9g, Eiweiß 35.0g



1. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze in 7-9Min. rundum goldbraun und gar braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



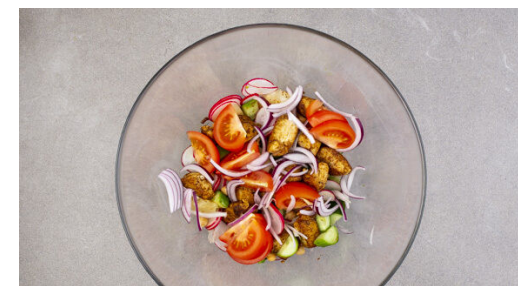
2. Radieschen einlegen

Die **½ der Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei **3EL Saft** auffangen. Die **übrige Ananas** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Die **½ der Radieschen** mit **1EL Ananassaft**, 1EL hellem Essig und 1 Prise Salz vermengen.



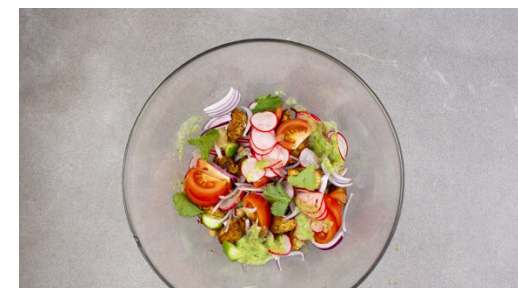
5. Dressing zubereiten

Inzwischen die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **restliche abgetropfte Ananas** mit **⅔ des Korianders**, **1TL Limettenschale**, **2EL Limettensaft**, 1EL Olivenöl, ½EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Ggf. etwas Wasser dazugeben, falls das **Dressing** zu dickflüssig ist.



3. Salat vorbereiten

Die **Kichererbsen** ebenfalls abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Tomate** in Spalten schneiden. Die **Gurke** längs halbieren, quer in dünne Scheiben schneiden und mit den **Zwiebeln**, der **½ der abgetropften Ananas**, den **restlichen Radieschen** und den **Tomaten** vermengen.



6. Salat fertigstellen

Die **restlichen Korianderblätter** abzupfen. Die eingelegten **Radieschen** abgießen und mit dem **Koriander** sowie ca. **⅓ des Dressings** unter die **Kichererbsen** mengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Tandoori-Hähnchen** anrichten. Mit dem **restlichen Dressing** garnieren und servieren.