

MARLEY SPOON



Gegrilltes Hähnchen und Tomate

mit fruchtigem Nektarinen-Bulgursalat



30-40min



2 Portionen

Dieses Gewürz verleiht jedem Gericht einen Hauch von Orient! Rosenblätter und Zimt in der Mischung geben dem marinierten Fleisch einen aromatischen Touch, Kardamom und Muskatnuss sorgen für herbe Würze. Dazu gibt es Bulgur gemischt mit fruchtigen Nektarinen, die dein Balkonien-Abendessen geschmacklich zu etwas ganz Besonderem machen!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Bulgur ¹
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Fleischtomate
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Nektarinen
- 10g Petersilie & Minze
- 100g Feta ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher

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

Kochtipp

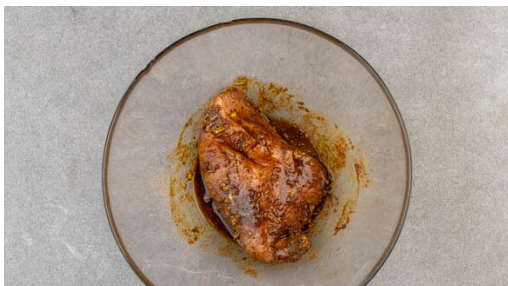
Wer das mit Freunden bei einem Grillabend zubereiten möchte, kann Salat und Fleisch vorbereiten und anschließend nur noch Fleisch und Tomaten kurz vor dem Essen frisch auf dem Grill zubereiten.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 713kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 44.3g



1. Hähnchen vorbereiten

Ggf. den Grill vorbereiten. Für den **Bulgur** in einem kleinen Topf 300ml Wasser mit dem **Brühwürz** zum Kochen bringen. Die **Gewürzmischung** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, der Länge nach halbieren und mit dem **Würzöl** einreiben.



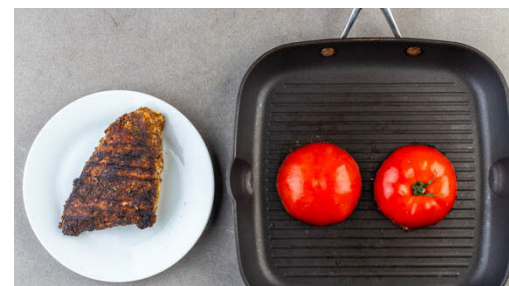
4. Salat vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Nektarinen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen und mit der **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



2. Tomate schneiden

Die **Tomate** halbieren.



5. Fleisch & Tomaten grillen

Das **Fleisch** in einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill bei starker Hitze auf jeder Seite 4-5Min. braten, bis es durch ist. Auf einem Teller abgedeckt warm halten. Die **Tomatenhälften** mit der Schnittfläche nach unten ebenfalls bei starker Hitze ca. 4Min. grillen.



3. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in die kochende **Brühe** rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis die Flüssigkeit Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



6. Salat fertigstellen

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit den **Lauchzwiebeln**, den **Nektarinen** und den **Kräutern** unter den **Bulgur** mengen. Den **Salat** gut mit Salz und Pfeffer sowie 1EL Olivenöl abschmecken. Das **Hähnchen** und die **Tomaten** mit dem **Bulgursalat** servieren.