



Hähnchen-Süßkartoffel-Pastilla

mit Mandeln, Zimt und Spinatsalat



ca. 1h



6 Portionen

Pastilla ist eine Blätterteig-Pastete, deren Rezept bis ins islamische Spanien zurückreicht. Bemerkenswert ist ihre Zubereitung, die den Kontrast von süß und salzig aufs Köstlichste zelebriert: Die Füllung aus zartem Geflügel und samtigen Süßkartoffeln schmort in einer cremigen Sauce aus geschlagenem Ei. Dann wird sie mit einer knusprigen Schicht Blätterteig, gerösteten Mandeln und Zimt bedeckt und im Ofen gebacken. Au ja!

Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Hähnchenschenkel filets
- 3 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Bio-Eier ¹
- 20g Petersilie
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 30g Pinienkerne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

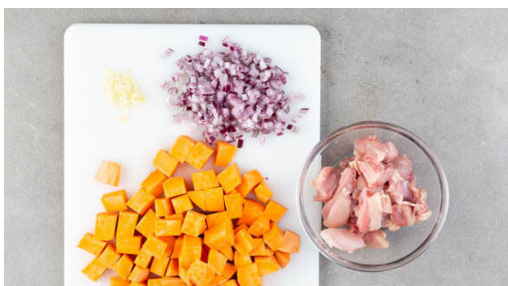
Küchenutensilien

- Backofen und 2 Auflaufformen
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

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

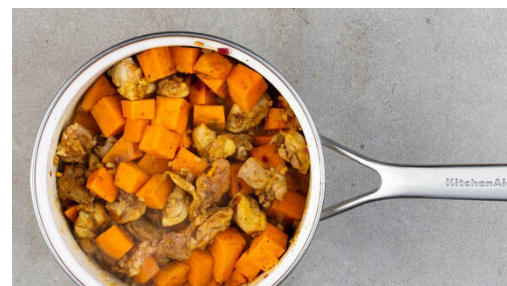
Kochtipp

Das Rezept ergibt 6 Portionen. // Das saftige Hähnchenschenkelfleisch ist dunkler und etwas fettreicher als Brustfilet – das Fett schmilzt beim Garen und sorgt für zarten, aromatischen Geschmack.



1. Zutaten schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** schälen und in 2-3cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 2-3cm große Stücke schneiden.



2. Füllung garen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anbraten. Die **Süßkartoffeln**, das **Fleisch**, die **Gewürzmischung** und 1TL Salz hinzufügen und ca. 2Min. mitbraten. 150-200ml Wasser angießen und abgedeckt aufkochen, dann die **Süßkartoffeln** bei mittlerer bis niedriger Hitze 7-10Min. köcheln lassen, bis sie gar sind.



3. Eier verquirlen

Die **Eier** aufbrechen und verquirlen, dann **2EL Ei** abnehmen und beiseitestellen. Die **Petersilienblätter** grob, die **-stängel** fein schneiden.



4. Eier untermengen

Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Petersilie** sowie die **½ der Mandeln** unterheben. Ca. **2EL der Füllung** aus dem Topf nehmen und mit dem **verquirltem Ei** verrühren, dann alles zusammen zurück in den Topf geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pastillas backen

Die **Füllung** auf zwei mittelgroße Auflaufformen verteilen. Jeweils das Backpapier abziehen, die **Teige** über den Auflaufformen ausrollen und in der Mitte x-förmig einritzen. Mit dem **übrigen Ei** bestreichen und mit den **restlichen Mandeln** bestreuen. Im Ofen 16-18Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist. Nach Belieben mit **Zimt** bestreuen.



6. Salat zubereiten

Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **1 Zitronenhälfte** auspressen. **2EL Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl, 1TL Honig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Spinat** und den **Pinienkernen** vermengen. Die **Pastillas** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.