



Würzige Hähnchen-Paprika-Pfanne

auf Karotten-Bulgur mit Joghurtdip



20-30min



3-4 Personen

Für Bulgur werden Weizenkörner gedämpft, getrocknet und schließlich gemahlen oder gebrochen. Dank der relativ kurzen Garzeit hast du im Nu eine köstliche Mahlzeit auf dem Tisch, für die du heute das nahrhafte Getreide mit geriebener Karotte und frischer Minze zu einem warmen Salat kombinierst, der die orientalisch gewürzte Hähnchen-Paprika-Pfanne perfekt begleitet!

Was du von uns bekommst

- 400g Bulgur ¹
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 2 rote Paprika
- 10g Minze & Dill
- 2 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 14.0g, Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 44.7g



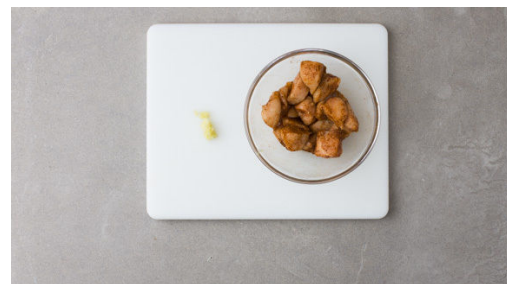
1. Bulgur kochen

In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** mit dem **Brühwürz** in das kochende Wasser geben, umrühren und bei mittlerer Hitze in 8-10Min. bissfest kochen. Ggf. in ein Sieb abgießen.



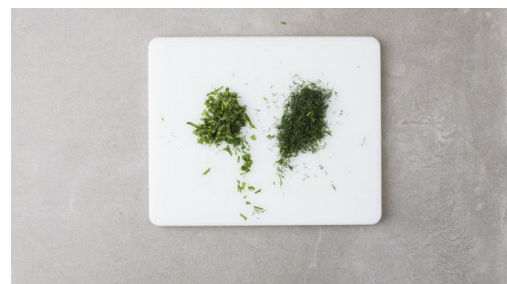
4. Fleisch braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen, in mundgerechte Stücke scheiden und in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Das **Fleisch** und den **Knoblauch** dazugeben und 4-5Min. mitbraten, bis das **Fleisch** gar ist. Mit Salz, Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken.



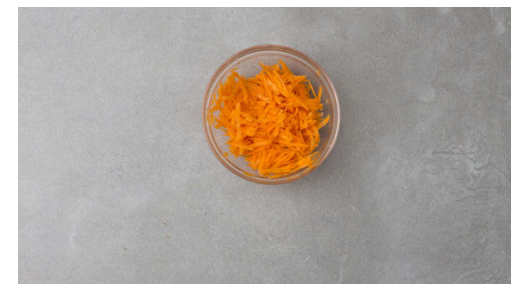
2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit ca. **2/3 der Gewürzmischung** sowie 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und ebenfalls fein schneiden.



3. Karotten einlegen

Die **Karotten** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit 3EL Essig, 1/2-1TL Zucker und 1 Prise Salz vermengen und beiseitestellen.



6. Salat fertigstellen

Die **Minze** und die **Karotten** unter den **Bulgur** mengen. Den **Dill** mit dem **Joghurt** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hähnchen-Paprika-Pfanne** mit dem **Bulgur** und dem **Dip** anrichten und servieren.