



Paprikahähnchen mit confierten Bohnen

Low Carb mit Joghurt-Knoblauch-Creme



ca. 40min



3-4 Personen

Weiße Bohnen werden allzu oft unterschätzt! Dabei können die Hülsenfrüchte viel mehr als traurig in einem Eintopf zu schwimmen. Mit ihrem leicht süßlichen Geschmack glänzen sie in einem feinen Dip ebenso wie in einem sättigenden Salat. Heute passen sie fabelhaft zum pikant gewürzten Hähnchenschenkfleisch, knackiger Paprika und der herrlich cremigen Joghurt-Creme mit Knobi.

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 2 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 500g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Becher Joghurt⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 678kcal, Fett 38.7g, Kohlenhydrate 28.6g, Eiweiß 48.7g



1. Bohnen erwärmen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen, mit der breiten Seite eines Messers leicht zerdrücken und mit den **Bohnen** sowie 80ml Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei niedriger Hitze 20-25Min. sanft ziehen lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** ebenfalls in 2-3cm lange Stücke schneiden.



3. Fleisch & Gemüse backen

Das **Fleisch**, die **Kirschtomaten**, die **Paprika** und die **weißen Lauchzwiebelstücke** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Mit 3-4EL Olivenöl aus dem **Bohnentopf**, dem **Brühgewürz** und dem **Paprikapulver** vermengen und 15-18Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** leicht gebräunt ist. Zwischendurch einmal wenden und die Bleche tauschen.



4. Joghurtcreme zubereiten

Den **Knoblauch** aus dem **Bohnentopf** nehmen, mit **2EL Joghurt** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer glatt pürieren. Dann mit dem **restlichen Joghurt** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Bohnen würzen

Die **Bohnen** mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen, mit einer Gabel grob zerdrücken, dabei ein paar **Bohnen** ganz lassen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Mit dem übrigen Öl die nächste Pizza verfeinern.



6. Fertigstellen & servieren

Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Das **Fleisch** und das **Gemüse** aus dem Ofen holen und das **Fleisch** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Bohnen** auf Teller verteilen, das **Fleisch** und das **Gemüse** darauf anrichten, mit der **Joghurt-Knoblauch-Creme** beträufeln und mit den **Lauchzwiebelringen** garniert servieren.