

# SÜDAMERIKANISCHES CHIMICHURRI-HÄHNCHEN

mit Süßkartoffeln, Maiskolben und Robiola-Rauchpaprika-Dip

## MEISTERSTÜCK



ganzes Hähnchen



Süßkartoffel



Zuckermais



Kerbel



Schnittlauch



roter Chili



Limette



Knoblauchzehe



geriebener Hartkäse



Petersilie



rote Zwiebel



rauchiges Gewürz



Tomate



Paprika-Antipasti



Frischkäse (Robiola)

**1** 90 Minuten **Stufe 2**

**3** Tag 1-3 kochen

Mit unserem Meisterstück der Woche kannst Du ganz einfach dem Winter mit der Lebensfreude Südamerikas den Kampf ansagen! Das Chimichurri-Hähnchen mit Süßkartoffeln und Maiskolben wird garantiert für Begeisterung bei Deinen Liebsten sorgen. Bis Du das saftige Brathähnchen mit dem selbst gemachten Chimichurri aus dem Ofen holst, kümmerst Du Dich um die Zubereitung einer frischen Tomatensalsa, leckerer Maiskolben und eines rauchigen Paprika-Dips.

# LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigst Du **Alufolie**, **Backpapier**, ein **Backblech**, **2 kleine Schüsseln**, eine **Gemüsereibe**, eine **Knoblauchpresse**, ein **hohes Rührgefäß** und einen **Pürierstab**.



## 1 SÜSSKARTOFFELN BACKEN

Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.

**Süßkartoffeln** mit **Olivenöl\*** einreiben, in **Alufolie** wickeln und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen (etwas Platz für das **Hähnchen** lassen).



## 2 HÄHNCHEN VORBEREITEN

**Knoblauch** abziehen. Die Hälfte davon in eine kleine Schüssel pressen. Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Öl\*** mischen und **Hähnchen** damit von innen und außen einreiben.

**Hähnchen** mit auf das **Backblech** geben und ca. 50 Min. backen.

Anschließend Temperatur auf **200 °C** erhöhen und weitere 20 – 30 Min. backen.

★ **TIPP:** Wenn du es knuspriger magst, einfach noch den **Grill** für 5 Min. einschalten.



## 3 TOMATENSALSA VORBEREITEN

**Limettenschale** abreiben und **Limette** halbieren.

**Zwiebel** abziehen, fein würfeln und in eine kleine Schüssel geben.

**Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** fein würfeln und zu den **Zwiebeln** geben.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Limettensaft** abschmecken.



## 4 CHIMICHURRI VORBEREITEN

Blätter von **Kerbel** und **Petersilie** abzupfen und fein hacken. **Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.

**Chili** längs halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** ebenfalls fein hacken. Restlichen **Knoblauch** pressen.

Gehackte **Kräuter**, **Schnittlauchröllchen** und gehackten **Chili** (scharf!) in einer kleinen Schüssel mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen und nach Geschmack mit **Limettensaft** abschmecken.



## 5 PAPRIKADIP ZUBEREITEN

In einem hohen Rührgefäß **Frischkäse**, **Antipasti-Paprika** und **rauchiges Gewürz** mit einem Stabmixer zu einem **Dip** pürieren und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 6 ANRICHTEN

**Maiskolben** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Butter\*** einreiben und für die letzten 5 Min. mit in den Ofen geben.

**Süßkartoffeln** längs aufschneiden und das **Fruchtfleisch** mit **Butter\*** mithilfe einer Gabel zerdrücken.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

**Süßkartoffeln** auf Teller verteilen.

**Maiskolben** mit **Hartkäse** bestreuen und dazu anrichten. **Hähnchen** mit **Paprikadip**, **Chimichurri** und **Tomatensalsa** servieren.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel <b>US</b>	2	3	4
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
ganzes Hähnchen	1100 g	1500 g	1500 g
Limette <b>BR</b>   <b>MX</b>	1	1	2
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Tomate	2	3	4
Kerbel/Petersilie/Schnittlauch	20 g	40 g	40 g
roter Chili <b>ES</b>   <b>NL</b>	1	1	2
Frischkäse (Robiola)	100 g	200 g	200 g
Antipasti-Paprika	100 g	200 g	200 g
rauchiges Gewürz <b>4)</b>	2 g	4 g	4 g
Zuckermais (2er Pack)	1	2	2
geriebener Hartkäse <b>2) 5)</b>	40 g	40 g	40 g
Olivenöl* für Süßkartoffeln	je 1 EL		
Öl*	2 EL	3 EL	3 EL
Olivenöl* fürs Chimichurri	3 EL	6 EL	8 EL
Butter* <b>5)</b>	½ EL	¾ EL	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

Ⓞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 1500 g)
Brennwert	462 kJ/110 kcal	6487 kJ/1551 kcal
Fett	3 g	46 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	15 g
Kohlenhydrate	10 g	136 g
- davon Zucker	2 g	32 g
Eiweiß	10 g	143 g
Ballaststoffe	1 g	20 g
Salz	0 g	2 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 4) Senf 5) Milch

### URSPRUNGLÄNDER

**BR:** Brasilien, **DE:** Deutschland, **MX:** Mexiko, **NL:** Niederlande, **US:** Vereinigte Staaten von Amerika

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

**DE** +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
**AT** +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at