



SÜDAMERIKANISCHES CHIMICHURRI-HÄHNCHEN

mit Süßkartoffeln, Maiskolben & Frischkäse-Paprika-Dip

MEISTERSTÜCK



ganzes Hähnchen



Süßkartoffeln



Zuckermais



Kerbel



Schnittlauch



rote Chilischote



Limette



Knoblauchzehe



geraspelter Hartkäse



Petersilie



rote Zwiebel



rauchiges Gewürz



Tomaten



Paprika-Antipasti



Frischkäse

90 - 100 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 3

Tag 1-3 kochen

Feurig-farbenfroh genießen kannst Du ganz einfach mit dem Meisterstück der Woche! Das Chimichurri-Hähnchen mit Süßkartoffeln wird garantiert für Begeisterung bei Deinen Liebsten sorgen. Bis Du das saftige Brathähnchen wieder aus dem Ofen holst, kümmerst Du Dich um die Zubereitung einer frischen Tomatensalsa, leckerer Maiskolben und eines rauchigen Paprikadips. Jetzt heißt es nur noch Dein Meisterstück in Szene setzen und genießen!

LOS GEHT'S

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **Alufolie**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 kleine Schüsseln**, **1 Knoblauchpresse**, **1 Pürierstab**, **1 Gemüsereibe** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 SÜSSKARTOFFELN BACKEN

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

Süßkartoffeln mit je 1 EL **Öl*** einreiben und in **Alufolie** wickeln und auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen (etwas Platz für das **Hähnchen** lassen und bis zum Ende der **Hähnchen**-Garzeit backen, bis es Innen schön weich ist.

Knoblauch abziehen. Eine **halbe Knoblauchzehe** in eine kleine Schüssel pressen, mit **Salz***, **Pfeffer*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** mischen.



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** (**Achtung: scharf!**) mit 3 EL [6 EL | 8 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermischen und mit **Limettensaft** abschmecken.



2 HÄHNCHEN VORBEREITEN

Hähnchen mit dem **Knoblauchöl** von innen und außen einreiben, zu den **Süßkartoffeln** auf das **Backblech** geben und 60 – 70 Min. backen, dann Temperatur auf 200 °C erhöhen und weitere 20 – 30 Min. backen. Wenn Du es knuspriger magst, schalte in den letzten 5 Min. den Grill an. **★TIPP:** Um zu sehen, ob das **Hähnchen** durch ist, an der dicksten **Fleischstelle** mit einem **Zahnstocher** bis auf den **Knochen** einstechen: **Läuft klarer, farbloser Fleischsaft** aus, ist das **Hähnchen** gar. **Ist die Flüssigkeit noch rosa, muss das Hähnchen weiter backen.**



5 PAPRIKADIP & MAISKOLBEN

In einem hohen Rührgefäß **Frischkäse**, **Paprika-Antipasti** und **rauchiges Gewürz** mit einem Pürierstab zu einem **Dip** pürieren.

Die **Maiskolben** mit **Salz***, **Pfeffer*** und je 1 TL **Butter*** einreiben und die letzten 5 Min. mit in den Ofen geben.



3 TOMATENSALSA VORBEREITEN

Limette heiß abwaschen, **Limettenschale** abreiben. **Limette** halbieren.

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

Tomaten fein würfeln und zu den **Zwiebeln** geben. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Limettensaft** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs aufschneiden und mit einer Gabel das **Fruchtfleisch** mit je ½ EL **Butter*** zu einem **Püree** zerdrücken, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Süßkartoffeln** auf Teller verteilen. **Maiskolben** dazu anrichten und mit **Hartkäse** bestreuen. **Hähnchen** dazu anrichten und mit **Frischkäsedip** und der **Salsa** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffeln US CO	2	3	4
ganzes Hähnchen	1.100 g	1.500 g	1.500 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Limette BR MX	1	1	2
rote Zwiebel ES	1	1	2
Tomaten BE NL	2	3	4
Kerbel/Petersilie/Schnittlauch	20 g	40 g	40 g
rote Chilischote ES NL	1	1	2
Frischkäse 5)	100g ☉	200 g	200 g
Paprika-Antipasti	100 g	200 g	200 g
rauchiges Gewürz 4)	2 g	4 g	4 g
Zuckermais	2	3 ☉	4
geraspelter Hartkäse 5)	20 g	20 g	40 g
Olivenöl* für Schritt 1	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Olivenöl* für Schritt 4	3 EL	6 EL	8 EL
Butter* 5) für Schritt 5	2 TL	3 TL	4 TL
Butter* 5) für Schritt 6	1 EL	1½ EL	2 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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 1.500 g)
Brennwert	673 kJ/161 kcal	10.006 kJ/2.392 kcal
Fett	9 g	136 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	37 g
Kohlenhydrate	8 g	125 g
- davon Zucker	2 g	35 g
Eiweiß	10 g	142 g
Salz	1 g	3 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

US: Vereinigte Staaten von Amerika CO: Kolumbien ES: Spanien BR: Brasilien MX: Mexiko BE: Belgien NL: Niederlande

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!