

Hähnchenstreifen auf griechischem Salat mit Hirtenkäse und selbst gemachten Croûtons

High Protein Viel Gemüse Family Thermomix hilft • 617 kcal • Tag 3 kochen

18



Hähnchengeschnetzeltes,
mariniert



Hirtenkäse



rote Zwiebel



geriebener Oregano



Knoblauchzehe



Tomate



Gurke



Mini-Fladenbrot



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

25 [25 | 30] Min.

30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Olivenöl*, Zucker*, Essig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes, mariniert	250 g	375 g	500 g
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	1
gerebelter Oregano	2 g	3 g**	4 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Tomate DE	3	4	6
Gurke NL ES	1	1	2
Mini-Fladenbrot 3) 15)	0,5	0,75	1
Olivöl*, Zucker*, Öl*, Weißweinessig*	Angaben im Text		
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. 580 g)
Brennwert	446 kJ/106 kcal	2583 kJ/617 kcal
Fett	6,04 g	35,00 g
– davon ges. Fettsäuren	1,07 g	6,22 g
Kohlenhydrate	5,28 g	30,57 g
– davon Zucker	1,99 g	11,51 g
Eiweiß	7,80 g	45,21 g
Salz	0,531 g	3,077 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: 3) Sesamsamen 7) Milch (einschließlich Laktose) 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten ES: Spanien



Fleisch vorbereiten

Hähnchengeschnetzeltes in eine Schüssel geben. **Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 20 g] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 3** vermischen.

Knoblauchöl zum **Hähnchen** geben, gut vermengen und ziehen lassen.



Brot rösten & Fleisch braten

Fladenbrot halbieren und eine Hälfte in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen, **Fladenbrotwürfel** und restliches **Oregano** in die Pfanne geben und unter Wenden ca. 5 Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

Erneut die große Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen, **Hähnchengeschnetzeltes** darin 4 – 5 Min. unter Wenden anbraten, bis es nicht mehr rosa ist.



Zwiebeln marinieren

Zwiebel abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben. Die Hälfte des **Oreganos**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Weißweinessig*** und 30 g [40 g | 60 g] **Olivenöl*** zugeben, **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen und **Zwiebeln** im Mixtopf mind. 10 Min. ziehen lassen.

Tipp: Wenn dir rohe Zwiebel zu scharf ist, benutze lieber etwas weniger.



Für den Salat

Gurkenwürfel und **Tomatenviertel** in die große Schüssel aus Schritt 1 geben, marinierte **Zwiebeln** aus dem Mixtopf zugeben und vermischen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

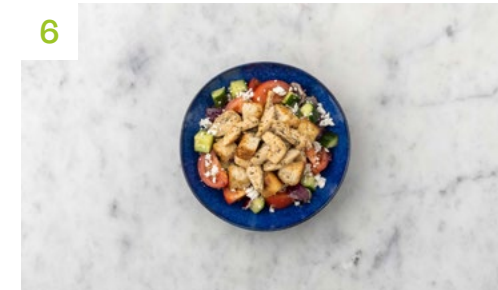
Hirtenkäse grob mit den Händen zerkleinern und unter den **Salat** heben.



Kleinigkeiten

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** vierteln und mit etwas **Zucker*** und **Salz*** bestreuen.

Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



Anrichten

Griechischen **Salat** auf Teller verteilen, **Hähnchenbruststreifen** und **Croûtons** darauf anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

