

# Mexikanische Hähnchenschenkel

mit Kokosreis und Tomatensalsa



## KORIANDER

Überreste von Koriander wurden schon in den Gräbern der Pharaonen gefunden. Und im antiken Griechenland soll das Kraut sogar Wein verfeinert haben.



Hähnchenoberschenkel



Naturjoghurt 0,1 %



rote Paprika



Karotte



Koriander



Limette



Kokosflocken



Jasminreis



Tomate



Gewürzmischung „HelloMexico“

40 Minuten

Stufe 2

Neuentdeckung

leichter Genuss

Du möchtest abwechslungsreich, leicht, bunt und mit vielen frischen Zutaten kochen und genießen? Dann ist die mexikanische Küche ganz bestimmt etwas für Dich! Unser heutiges Rezept hat alles, was es braucht, um Dich zu überzeugen: Es ist frisch und herzhaft zugleich, enthält jede Menge bunter Zutaten und auch Proteine. Limette und Koriander als typische Bestandteile dürfen natürlich auch nicht fehlen. Wir wünschen einen guten Appetit!

# LOS GEHT'S

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

Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 Backblech** (mit **Backpapier**), **1 große Pfanne** (mit **Deckel**) und **1 kleine Schüssel**.



## 1 HÄHNCHEN MARINIEREN

Erhitze **300 ml** [450 ml | 600 ml] Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.

**Hähnchenschenkel** in einer großen Schüssel mit **Joghurt**, **Gewürzmischung** und etwas **Salz\*** mischen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zur Seite stellen.



## 4 SALSA ZUBEREITEN

**Tomaten** in 1 cm große Würfel schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel**, **Limettenabrieb**, **Saft** einer halben **Limette**, **Olivenöl\*** und etwas **Salz\*** vermischen.

Nach Geschmack gehackten **Koriander** unterrühren.



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

**Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in dünne Streifen schneiden. **Karotte** schälen und grob reiben. **Koriander** fein hacken. **Limettenschale** abreiben, **Limette** halbieren.

In einer großen Pfanne **Kokosraspel** bei mittlerer Hitze 2 – 3 Min. rösten, bis es fein duftet, anschließend **Kokosflocken** aus der Pfanne nehmen.



## 5 HÄHNCHEN BACKEN

Nun **Hähnchenschenkel** für 15 – 20 Min. im Ofen backen.



## 3 REIS KOCHEN

In derselben Pfanne **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Paprika** darin ca. 5 Min. braten, bis sie etwas weicher werden.

**Wasser\***, **Reis** und **Hühnerbrühe\*** zufügen und abgedeckt bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen, anschließend vom Herd nehmen und 10 Min. abgedeckt quellen lassen.



## 6 ANRICHTEN

Nach der Quellzeit vom **Reis** geriebene **Karotten**, **Kokosnussflocken** und restlichen **Koriander** unterrühren und mit etwas **Limettensaft** abschmecken.

**Kokosreis** auf Teller verteilen, **Hähnchenschenkel** in 2 cm breite Streifen schneiden, auf dem **Reis** platzieren und mit **Tomatensalsa** genießen!

# GUTEN APPETIT!

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Hähnchenoberschenkel	280 g	420 g	560 g
Naturjoghurt 0,1 % 5)	75 g	100 g	150 g
Gewürzmischung „HelloMexico“	2 g	3 g	4 g
rote Paprika ES   NL	1	1 (groß)	2
Karotte NL	1	1	2
Koriander	5 g ☞	7,5 g ☞	10 g
Limette MX   BR	½	¾	1
Kokosflocken	16 g	16 g	32 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Tomate ES   MA	2	3	4
Hühnerbrühe*	4 g	6 g	8 g
Öl*		1 EL	
Wasser*		200 ml	
Olivenöl*		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. 550 g)
Brennwert	470 kJ/112 kcal	2609 kJ/624 kcal
Fett	3 g	15 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	3 g
Kohlenhydrate	15 g	82 g
– davon Zucker	3 g	16 g
Eiweiß	7 g	40 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	6 g

### ALLERGENE

5) Milch

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

### URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande, ES: Spanien, MX: Mexiko, BR: Brasilien, MA: Marokko

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

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

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

2019 | KW 04 | 2

