

Souflaki-Hähnchen-Salat mit Kartoffelwürfeln

dazu fruchtig kräuteriges Joghurtdressing

Family unter 650 Kalorien Thermomix hilft • 601 kcal • Tag 3 kochen

22



Hähnchenbrustfilet



Gewürzmischung „Hello Souflaki“



Ofenkartoffel



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Salatherz (Romana)



Joghurt



Zitrone, gewachst



Dill



Schnittlauch



mittelscharfer Senf



kleine Salatgurke



geriebener Hartkäse



Blütenhonig



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

Los geht's

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

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 2 große Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „Hello Souflaki“	4 g	8 g	8 g
Ofenkartoffel DE ES NL BE FR EG MA MT IL PT CY	2	3	4
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Joghurt 7	150 g	225 g	300 g
Zitrone, gewachst ZA ES AR	1	1	1
Dill/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mittelscharfer Senf 9	10 ml	15 ml**	20 ml
kleine Salatgurke	1	2	2
geriebener Hartkäse 7 8	20 g	40 g	40 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g

**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. 650 g)
Brennwert	385 kJ/92 kcal	2516 kJ/601 kcal
Fett	4,26 g	27,81 g
– davon ges. Fettsäuren	1,14 g	7,46 g
Kohlenhydrate	6,63 g	43,30 g
– davon Zucker	1,93 g	12,61 g
Eiweiß	6,32 g	41,30 g
Salz	0,140 g	0,916 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: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und in 0,5 cm dünne Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Kartoffeln** und **Zwiebel** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, der Hälfte der „Hello Souflaki“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20 – 25 Min. backen. Etwas Platz für das **Hähnchen** lassen.



Für den Salat

Gurke in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Salatherz in Streifen schneiden, in die Schüssel dazugeben und marinieren.



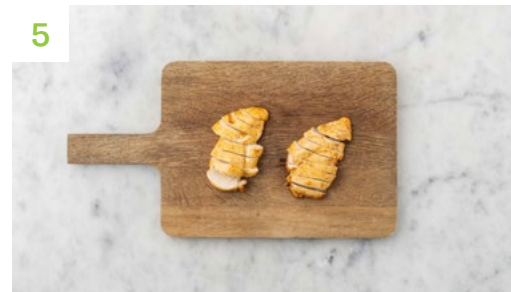
Hähnchen backen

In derselben Schüssel **Hähnchenbrustfilet** mit restlichem „Hello Souflaki“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** marinieren. Zu den **Kartoffeln** auf das Backblech geben und im Ofen für 16 – 18 Min. garen, bis das **Hähnchen** innen nicht mehr glasig ist.

Währenddessen **Knoblauch** abziehen.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Schnittlauch und **Dill** in ca. 2 cm Stücke schneiden.



Letzte Schritte

Hähnchenbrust nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in 1 cm breite Streifen schneiden.



Für den Dip

Kräuter und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Saft** von 2 [3 | 4] **Zitronenspalten**, **Senf**, **Joghurt**, **Hartkäse**, 20 g [30 g | 40 g] **Olivenöl***, **Honig**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermischen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen, dabei 3 EL [4,5 EL | 6 EL] des **Dips** im Mixtopf lassen.



Anrichten

Salat auf tiefen Teller anrichten. **Kartoffelwürfel** und **Zwiebelstreifen** darüber verteilen und mit der **Hähnchenbrust** toppen.

Restlichen **Dip** darüber verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

