

# KARTOFFELSALAT MIT GERÄUCHERTEM HÄHNCHEN, Rucola, Hirtenkäse und Kirschtomaten

## EXPRESS REZEPT



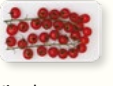
vorgekochte  
Kartoffelecken mit Schale



Aioli



geräucherte und  
geschnittene Hähnchenbrust



Kirschtomaten



Joghurt



Rucola



Hirtenkäse



Zitrone

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Schnell, schneller, Express! Mit unseren Express-Rezepten zauberst Du innerhalb kürzester Zeit ein ausgewogenes und vor allem leckeres Gericht auf den Tisch! In dieser Woche haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: einen mediterranen Kartoffelsalat mit Kartoffelecken, Kirschtomaten, geräucherten Hähnchenstreifen und Hirtenkäse. Für die Extrafrische gibt es aromatischen Rucola – lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Obst** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 Gemüsereibe** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 KARTOFFELN ANBRATEN

**Kartoffelecken** auspacken und trocken tupfen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Kartoffelecken** zusammen mit den **Kirschtomaten** für 5 Min. scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel umfüllen.



## 2 HÄHNCHENBRUST ANBRATEN

In derselben Pfanne aus Schritt 1 wieder 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl\*** erhitzen und **geräucherte Hähnchenbrust** darin für 3 – 4 Min. goldbraun anbraten. Beiseitestellen.



## 3 FÜR DAS DRESSING

**Zitrone** heiß abwaschen. Ungefähr ½ TL [¼ TL | 1 TL] **Zitronenschale** abreiben und **Zitrone** in Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel **Joghurt** zusammen mit der **Aioli** und dem **Zitronenabrieb** verrühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** und einem Spritzer **Zitronensaft** abschmecken.



## 4 FÜR DEN HIRTENKÄSE

**Hirtenkäse** mit den Händen zu den **Kartoffelecken** in die große Schüssel bröseln.



## 5 SALAT HINZUFÜGEN

**Rucola** zu den anderen Zutaten in die große Schüssel geben.



## 6 SALAT VOLLENDEN

**Salat** vorsichtig vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Salat** in tiefen Tellern anrichten, mit dem **Dressing** beträufeln und mit der **Hähnchenbrust** belegen. Mit **Zitronenspalten** genießen.

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
vorgekochte Kartoffelecken mit Schale	500 g	750 g	1.000 g
Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
geräucherte und geschnittene Hähnchenbrust	250 g	375 g	500 g
Zitrone AR   SA	1	1	1
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Aioli 2) 4)	20 g	30 g	40 g
Hirtenkäse 5)	100 g	150 g	200 g
Rucola	50 g	75 g	100 g
Olivenöl* für Schritt 1 und 2	je 1 EL	je 1½ EL	je 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. 600 g)
Brennwert	361 kJ/86 kcal	2.251 kJ/538 kcal
Fett	3 g	16 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	5 g
Kohlenhydrate	7 g	45 g
- davon Zucker	2 g	11 g
Eiweiß	8 g	48 g
Salz	1 g	5 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

2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

AR: Argentinien SA: Saudi-Arabien



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!