SÜDAMERIKANISCHES CHIMICHURRI-HÄHNCHEN

mit Süßkartoffel, Maiskolben & Frischkäse-Paprika-Dip

MEISTER STÜCK

- ganzes Hähnchen
- Süßkartoffeln
- Zuckermais
- Kerbel
- Schnittlauch
- rote Chilischote
- Limette
- Knoblauchzehe
- geraspelter Hartkäse
- Petersilie
- rote Zwiebel
- rauchiges Gewürz
- Tomaten
- Paprika-Antipasti
- Frischkäse

25 [35 | 45] Min. *120 [120 | 120] Min.*

Thermomix kocht

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!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Heize den **Backofen** auf **180 °C** Ober-/Unterhitze (**160 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **Alufolie, 1 Gemüsereibe** und **4 kleine Schüsseln**.

1 HÄHNCHEN VORBEREITEN

Knoblauch abziehen, halbieren, die **Hälfte** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Salz***, **Pfeffer*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl*** zugeben und verrühren.
Hähnchen damit von innen und außen einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
Pro **Süßkartoffel** ein Stück Alufolie bereitlegen. **Süßkartoffeln** mit je 1 EL **Öl*** einreiben und in jeweils ein Blatt Alufolie wickeln.

2 WÄHREND DES BACKENS

Süßkartoffelpäckchen neben das vorbereitete **Hähnchen** legen und 80 Min. backen.
Paprika-Antipasti, **Frischkäse** und **rauchiges Gewürz** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben, noch mal **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.

3 FÜR DAS CHIMICHURRI

Blätter von **Kerbel** und **Petersilie** abzupfen und in den Mixtopf geben.
Chili längs halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in ca. 2 cm große Stücke schneiden(Achtung: scharf!). **Chilistücke** und restlichen **Knoblauch** zugeben. **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden und mit 3 EL [6 EL | 8 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermengen.

4 FÜR DIE TOMATENSALSA

Limette heiß abwaschen, **Limettenschale** abreiben. **Limette** halbieren und **Saft** auspressen. **Zwiebel** abziehen, halbieren, fein würfeln und in eine kleine Schüssel geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL]
Limettensaft, **Salz*** und **Pfeffer*** zu den **Zwiebeln** geben und vermengen. **Tomaten** fein würfeln und auf die **Zwiebeln** geben.
Chimichurri im Mixtopf mit **Limettenabrieb**, **Limettensaft** und **Salz*** abschmecken und in eine kleine Schüssel umfüllen.

5 FÜR DIE MAISKOLBEN

Maiskolben mit **Salz***, **Pfeffer*** und je 1 TL **Butter*** einreiben. Nach den 80 Min. Backzeit **Süßkartoffeln** aus dem Ofen nehmen. Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze (180 °C Umluft) aufheizen, noch 20 Min. backen und in den letzten 5 Min. **Maiskolben** dazulegen. **Süßkartoffeln** warm halten, erst kurz vor dem Servieren längs aufschneiden und mit einer Gabel das **Fruchtfleisch** mit je ½ EL **Butter*** zu einem **Püree** zerdrücken, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

6 ANRICHTEN

Hähnchen in Stücke teilen und mit **Chimichurri** toppen. **Süßkartoffeln** und **Hähnchenstücke** auf Teller verteilen. **Maiskolben** mit geraspeltem **Hartkäse** bestreuen und dazu anrichten. Mit **Frischkäsedip** und **Tomatensalsa** genießen.

Guten Appetit!

2 – 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
ganzes Hähnchen	1.100 g	1.500 g	1.500 g
Süßkartoffeln US | CO	2	3	4
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
Öl* für Schritt 1	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Olivenöl* für Schritt 3	3 EL	6 EL	8 EL
Butter* 5) für Schritt 5	2 TL	3 TL	4 TL
Butter* 5) für Schritt 5	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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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

HelloFRESH