



Orientalischer Kartoffelsalat



4 Personen



2 Stunden

ZUTATEN

- 2 festkochende Kartoffeln – gekocht und klein gewürfelt
- 0.5 Süßkartoffel – klein gewürfelt
- 1 Paprika – kleingewürfelt
- 3 Champignons – klein gewürfelt
- 25 g Couscous
- 0.5 Bund Rucola
- 0.5 TL Senf
- 1 Prise Zucker
- 0.5 Zitrone – ausgepresst
- 1 Msp. Zimt
- Paprikapulver
- 1.5 EL Olivenöl
- Mojo Rojo
- Oregano
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Zuerst den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen.
- Nun die Marinade für das Hähnchen anrühren: Hierfür Mojo Rojo Dip mit Chili-Flocken und Buttermilch verrühren und die Hähnchenbrustscheiben darin einlegen.
- Sobald der Ofen heiß ist die Kartoffeln, Süßkartoffel, Paprika und Champignons mit Öl vermischen und für 30 Minuten im Ofen garen.
- In der Zwischenzeit können die weiteren Vorbereitungen erledigt werden: Den Couscous mit doppelter Menge Wasser, Zimt und Paprikapulver aufkochen, vom Herd ziehen, abgedeckt 5 Minuten quellen lassen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Für den Hummus alle Zutaten mit einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Öl, Senf, Zitronensaft, Oregano und Zucker das Dressing herstellen – mit Salz und Pfeffer abschmecken

- Zurück zum Hähnchen: Dieses aus der Marinade nehmen, leicht abtropfen lassen, mit dem Pankomehl panieren und in der Pfanne goldgelb braten
- Nun kann auch das Gemüse aus dem Ofen genommen und mit Rucola, Couscous und dem Dressing vermischt werden.
- Zum Servieren die knusprigen Hähnchenbruststreifen auf dem Salat anrichten und das Ganze mit dem frischen Hummus toppen.



UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Custoza, Vor Anker gehen weiß, Vor Anker gehen rose, Vor Anker gehen rot – leicht gekühlt

