



Orientalischer Kartoffelsalat

Zutaten für den Salat:

4 Kartoffeln, kleingewürfelt
1 Süßkartoffel, kleingewürfelt
2 Paprika, kleingewürfelt
5 Champignons, kleingewürfelt
50 g Couscous
1 Bund Rucola
1 TL Senf
1 Prise Zucker
1 Zitrone, ausgepresst
1 Msp. Zimt
½ TL Paprikapulver
3 EL Olivenöl Dukkah Dip*
Oregano, Salz, Pfeffer

Zutaten für das Chrispy Chicken:

350 g Hähnchenbrust
in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Dukkah Dip*
300 ml Buttermilch
Chiliflocken
grobes Paniermehl
Salz, Pfeffer

Zutaten für den Hummus:

300 g Kichererbsen, vorgekocht
5 EL Olivenöl
5 EL kaltes Wasser
1 ½ Zitronen, davon den Saft
2 EL Dukkah Dip*
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Marinade für das Hähnchen anrühren: hierfür Dukkah Dip mit Chiliflocken und Buttermilch verrühren und die Hähnchen-brustscheiben darin einlegen. Sobald der Ofen heiß ist die Kartoffeln, 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 nehmen, abgedeckt 5 Minuten quellen lassen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Für das 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.

Wieder zum Hähnchen: Dieses aus der Marinade nehmen, leicht abtropfen lassen, mit dem Paniermehl 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.

Unser Tipp: für die extra Würze zum Schluss noch etwas Dukkah Mischung auf den Salat streuen.

**Diese Produkte können Sie bei uns im Geschäft kaufen.*