



Holy Moly Schokoladen Hähnchen

Zubereitet mit: Langnese

ca. 75 min | einfach

Zutaten

für 2 Portionen

Für das Hühnchen

- 50 g Joghurt 3,5 % Fett
- 50 g Cremissimo Schokolade
- 1 TL Jodsalz
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Msp Chilli (Cayennepfeffer)
- 2 Hähnchenbrustfilets (à 125 g)
- 1,5 rote Zwiebeln
- 2 TL Olivenöl

Für den Salat

- 500 g Gurke
- 0,5 rote Zwiebel
- 1 Msp. Jodsalz
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Joghurt 3,5 % Fett
- 1 Msp. Pfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1744 kJ
Energie (Kilokalorien):	417 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,6 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	3,1 g
Eiweiß:	37 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Für die Marinade Joghurt, Cremissimo Schokolade, Kreuzkümmel, Salz und Chili in einer Schüssel vermischen. Das Hähnchen mit der Marinade einreiben und abgedeckt mindestens 1 Stunde im

Kühlschrank ziehen lassen.

2. Für den Gurkensalat die Gurke grob schneiden. Zusammen mit Zwiebeln und Salz in einer Schüssel vermengen und beiseite stellen.

3. 1 TL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, die gehackten Zwiebeln anbraten, bis sie glasig sind. Aus der Pfanne nehmen und anschließend das marinierte Hähnchen von beiden Seiten mit dem restlichen Olivenöl goldbraun anbraten. Darauf achten, überschüssige Marinade zuvor zu entfernen, damit sie nicht anbrennt.

4. Joghurt auf einem Teller verteilen. Gurkensalat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer (alternativ: Harissa Pulver) abschmecken, über dem Joghurt verteilen. Das Huhn zusammen mit den gebratenen Zwiebeln daneben anrichten.

Tipp: Schau, welche Vorräte du im Kühlschrank hast! Das Rezept lässt sich leicht variieren. Ersetze zum Beispiel das Hähnchen durch Tofu, den Joghurt durch Skyr oder die Gurke durch Fenchel oder Tomaten.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp: Schau, welche Vorräte du im Kühlschrank hast! Das Rezept lässt sich leicht variieren. Ersetze zum Beispiel das Hähnchen durch Tofu, den Joghurt durch Skyr oder die Gurke durch Fenchel oder Tomaten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 60 min Kochzeit: 15 min Kühlzeit: 0 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns