



MEIN GENUSS



Marokkanisches Huhn mit Dattelfüllung



It's a match!

It's a match! Unser African Barbecue Gewürz passt perfekt zum marokkanischen Dattelhuhn!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Datteln und die gewaschenen Frühlingszwiebeln sehr fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls so fein wie möglich hacken. Von den Chilischoten die Kerne entfernen. Die Zitronen- und Orangenschalen fein hacken. Wer es noch fruchtiger mag, ergänzt das Rezept um 60g getrocknete Aprikosen.
- 2 Den Backofen vorheizen (160 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze). Das Fleisch in einer beschichteten Pfanne ca. 15 Minuten von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Zum Schluss kommt das Hähnchenbrustfilet noch für etwa 10 Minuten in den Backofen.

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1 TL African Barbecue Gewürz
- 100 g Datteln ohne Steine
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- unbehandelte Schale einer Zitrone und Orange
- 1 Tomate, entkernt
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.