



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 27.07.2026.