



## Geflügeltopf mit Paprikasalami

### Zutaten für 8 Portionen:

- ✓ 2 Maishähnchen/ -poulet
- ✓ Salz ✓ frisch gemahlener Pfeffer
- ✓ edelsüßes und scharfes Paprikapulver
- ✓ 4 EL Öl ✓ 150 g Paprikasalami (Chorizo)
- ✓ 4 Zwiebeln ✓ 4 Knoblauchzehen
- ✓ 1,2 l Geflügelbrühe ✓ 500 g grüne Bohnen
- ✓ 2 kleine Dosen weiße Riesenbohnen (à 425 ml)
- ✓ 1,2 kg Kartoffeln
- ✓ einige Thymianblättchen ✓ 2 EL Sesamöl
- ✓ 1-2 EL Tahin (Sesam aus dem Glas)
- ✓ 2-3 TL Zitronensaft ✓ Salz
- ✓ frisch gemahlener Pfeffer ✓ 1 Baguette

### Zubereitung:

**1** Hähnchen vierteln, gründlich waschen, trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, portionsweise in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Salami in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln würfeln, 3 Knoblauchzehen zerdrücken und eine zerdrückte Zehe beiseitestellen. 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Zwiebeln und Salami in dem verbliebenen Bratfett ebenfalls anbraten.

**2** Hähnchenteile wieder dazugeben, Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt 50-60 Minuten garen. Grüne Bohnen waschen und putzen. Riesenbohnen abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Grüne Bohnen und Kartoffeln nach ca. 30 Minuten zugeben und mitgaren.

**3** Die Hälfte der Riesenbohnen mit der 3. zerdrückten Knoblauchzehe, Thymian, Sesamöl, Tahin und Zitronensaft pürieren. Evtl. etwas Wasser dazugeben, wenn der Hummus zu dick ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette in dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C / Gas Stufe 2) ca. 5 Minuten knusprig rösten. 1 Knoblauchzehe halbieren und die Baguettescheiben damit abreiben.

**4** Übrige weiße Bohnen mit in den Bräter geben, kurz erhitzen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eintopf in tiefen Tellern anrichten und mit dem Knoblauch-Baguette und dem Bohnen-Hummus servieren.  
**Zubereitungs- inkl. Schmorzeit:** ca. 1¼ Std.  
**Pro Portion:** 740 kcal, 75 g EW, 40 g KH, 30 g F

