



Hähnchen und gebackenes Gemüse

mit cremigem Schnittlauch-Zitronen-Dressing



30-40min



2 Personen

Hier liegt der Clou im Kleingedruckten: Im Ofen geschmurgeltes Hähnchen und Gemüse – namentlich Zucchini, Romanasalat und Fleischtomate – sind gut. Noch viel besser werden sie allerdings mit unseren kleinen Verfeinerungsideen: Da gibt es einerseits ein fein-zitroniges Schnittlauchdressing, andererseits eine raffinierte Vinaigrette mit geröstetem Knoblauch. Welche ist dein Favorit?

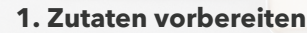
- 1 Packung Hähnchenschenkelfilet
- 1 Fleischtomate
- 1 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Romanasalat
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- 2½TL Senf ¹⁰
- 1½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 843kcal, Fett 72.7g,
Kohlenhydrate 18.3g, Eiweiß 34.5g

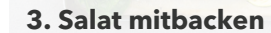


Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Schnittlauch** fein schneiden. Die **Crème fraîche**, **1EL Zitronensaft**, die **1/2 des Schnittlauchs**, **2TL Senf**, **1TL Honig**, **2TL Wasser** sowie **1 kräftige Prise Salz** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren und **1/2TL Zitronenschale** unterrühren.



A top-down view of a white ceramic bowl with a gold rim. The bowl contains a bright yellow soup, likely a cheese soup, topped with shredded yellow cheese and a generous sprinkling of black pepper. The bowl is set against a light gray, textured background.

1TL Zitronensaft, 2TL Olivenöl, 1/2TL Honig, 1/2TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren. Den **Knoblauch** schälen, mit einer Gabel zerdrücken und unter die **Vinaigrette** rühren.



Das **Fleisch** und den gerösteten **Romanasalat** mit dem **Schnittlauch-Zitronen-Dressing**, das **Ofengemüse** mit der **Vinaigrette** beträufeln. Mit dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.