

## Drumsticks „Fried Chicken“-Style

mit Brokkoli und eingelegten Zwiebeln



ca. 50min



3-4 Personen

„Fried Chicken“, also frittiertes Hähnchen, ist ein Knusperspaß, der bei Groß und Klein jederzeit auf den Tisch kommen darf. Wir zeigen dir heute, wie du ganz ohne den Einsatz von Fritteuse und literweise Öl zu dem Genuss einer krossen Hähnchenkeule kommst. Dazu präsentierst du eine grandiose Kombination aus blanchem Brokkoli, Äpfeln, fruchtigen Cranberrys und eingelegten Zwiebeln. Viel Spaß beim Kochen!

## Was du von uns bekommst

- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchendrumsticks
- 150g Weizenmehl<sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Brokkoli
- 2 Äpfel
- 50g getrocknete Cranberrys
- 50g Sonnenblumenkerne

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf<sup>10</sup>
- 2EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 773kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 45.5g



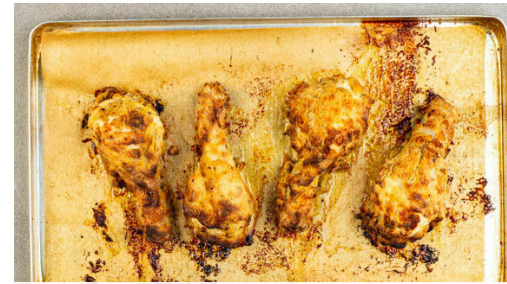
1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Joghurt**, 2TL Senf und die **Gewürzmischung** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Joghurt** vermengen. Das **Mehl** auf einen tiefen Teller geben, das **Fleisch** in dem Mehl wenden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.



4. Dressing anrühren

1EL Senf mit 2EL Mayonnaise, 2EL Essig, 2TL Wasser und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch backen

Das **Fleisch** mit 3EL Olivenöl beträufeln, in den noch vorheizenden Ofen schieben und 35-40Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Garzeit ggf. noch etwas Olivenöl über das **Fleisch** träufeln, um sicherzustellen, dass alle bemehlten Flächen mit Öl bedeckt sind.



5. Brokkoli garen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ebenfalls klein schneiden, ggf. vorher schälen. Den **Brokkoli** 4-6Min. kochen, bis er gar, aber noch bissfest ist. Inzwischen die **Äpfel** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



3. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit 2EL Essig, 1/2TL Salz sowie 1EL Wasser vermengen und beiseitestellen.



6. Fertigstellen & servieren

Den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen und mit dem **Dressing** vermengen. Die **Äpfel**, die **Cranberrys** und die **Sonnenblumenkerne** untermengen. Ggf. erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Fleisch** auf Teller verteilen. Mit den eingelegten **Zwiebeln** garnieren und servieren.