



## Hähnchenschenkel aus dem Ofen

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Dill



30-40Min.



3-4 Personen

Zwei, die sich mögen, finden hier auf deinem Teller zusammen: Die knusprig-würzigen Hähnchenschenkel braten im Ofen, während du den aromatischen Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill zubereitest. Ein Dream-Team, überzeuge dich selbst!

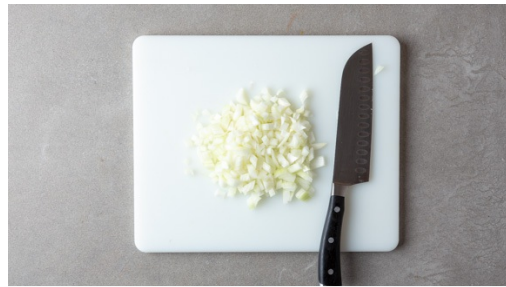


- Zwiebel
- Tomatenketchup <sup>9</sup>
- Gurken
- Hähnchenschenkel
- frischer Dill
- festkochende Kartoffeln
- Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>

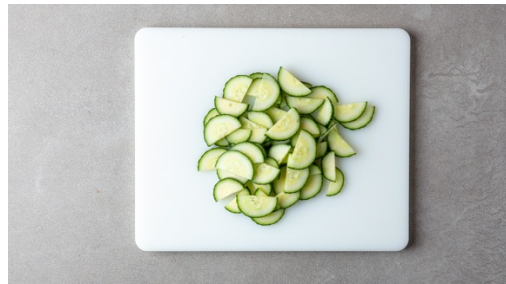
- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- großer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- Sieb

Kalorien 800.0kcal, Fett 36.6g, Eiweiß 43.3g, Kohlenhydrate 68.1g



Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



Die Ende der **Gurken** abschneiden, die **Gurken** längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die **Gurkenscheiben** mit 1-2 Prisen Salz vermischen und etwas ziehen lassen.



In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 15-20Min. gar kochen, dann in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind fertig, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 300ml Wasser aufkochen lassen und den **Brühwürfel** darin auflösen. Die **Zwiebeln** hinzugeben und ca. 1Min. mitkochen. Währenddessen den **Dill** fein hacken.



Die **Hähnchenschenkel** mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen, in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 25-35Min. knusprig garen.



Die **lauwarne Brühe** mit dem **Dill**, 1-2EL Pflanzenöl, 2-3EL Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit der Brühe mischen. Den **Salat** ca. 5-10Min. ziehen lassen, dann die **Gurkenwürfel** unterheben. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen und den **Salat** mit dem **Tomatenketchup** zum **Hähnchen** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**