



Hähnchenschenkel mit Paprikasauce

dazu Salzkartoffeln und Radieschensalat



30-40min



2 Personen

Es gibt Hähnchenschenkel, wie sie sein müssen: außen knusprig und würzig, innen ganz saftig! Dazu reichst du eine feine Paprikasauce, klassische Salzkartoffeln und einen knackig-frischen Radieschensalat. Lasst es euch schmecken!

- 1 Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen edelsüßes
Paprikapulver
- 1 Packung festkochende
Kartoffeln
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Bund Radieschen

- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Energie 1002kcal, Fett 56.8g,
Kohlenhydrate 63.3g, Eiweiß 54.5g



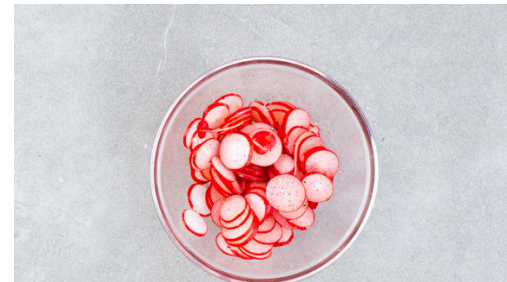
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem zweiten Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Mit dem **restlichen Paprikapulver** und 2TL Mehl bestäuben und das **Tomatenmark** unterrühren. Mit 250ml Wasser ablöschen und die **½ des Brühwürzes oder mehr** unterrühren. Die **Sauce** aufkochen lassen, die **Paprika** dazugeben und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen, dann mit 1 EL Olivenöl, ca. **1/3 des Paprikapulvers** und 1 Prise Salz einreiben und in eine Auflaufform legen. Im Ofen 30-35Min. backen, bis sie schön knusprig sind und das **Fleisch** durch ist, dabei alle 10Min. wenden.



Die **Radieschen** in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Radieschen** vermengen.



Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind. In ein Sieb abgießen und anschließend warm halten.



Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die **Hähnchenschenkel** mit den **Kartoffeln**
und dem **Radieschensalat** anrichten und mit
den **Lauchzwiebeln** garnieren. Mit der
Paprikasauce servieren.