



Hähnchenschenkel mit Blumenkohl

garniert mit Joghurt und Tomate



ca. 40min



2 Personen

Ganz unter uns: Wer kann beim Anblick eines knusprigen Hähnchenschenkels an seine guten Tischmanieren halten und dem Drang widerstehen, das zarte Fleisch ohne Besteck von den Knochen zu knabbern? Benimm-Knigge hin oder her, heute backen wir das Hähnchen mit Blumenkohl im Ofen, bevor dieser in pikanter Harissasauce baden darf. Serviert wird der Gaumenschmaus auf einem fluffigen Bulgurbett. So und nun los, Hände waschen!

Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 kleiner Blumenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Bulgur ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1041kcal, Fett 59.6g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 53.8g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, dann an den dicksten Stellen je zwei ca. 1cm tiefe Einschnitte machen. Das **Fleisch** mit je ½TL Salz und Pfeffer und 1EL Olivenöl einreiben, dann mit 1EL Mehl bestäuben.



2. Fleisch backen

Das **Fleisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im oberen Teil im ggf. noch vorheizenden Ofen 30-40Min. goldbraun und gar backen.



3. Blumenkohl backen

Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Das **Gemüse** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im unteren Teil im Ofen in 15-18Min. goldbraun backen.



4. Bulgur kochen

Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und in einem kleinen Topf mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. braten. Den **Bulgur**, die **½ des Brühgewürzes**, 300ml Wasser und 1 Prise Pfeffer hineingeben und abgedeckt zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Den Topf vom Herd nehmen und abgedeckt warm halten.



5. Blumenkohl würzen

2EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Gewürzmischung** mit 1 Prise Salz einrühren und vom Herd nehmen. Den gebackenen **Blumenkohl** und die **Zwiebeln** mit der gewürzten Butter vermengen.



6. Topping zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und mit den **Tomaten** vermengen. Den **Joghurt** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Den **Bulgur** gefolgt von dem **Blumenkohl** und dem **Fleisch** darauf anrichten und mit dem **Tomatentopping** garniert servieren.