



Hähnchenschenkel mit Paprikasauce

dazu Salzkartoffeln und Radieschensalat



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Bund Radieschen

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 975kcal, Fett 56.6g, Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 53.4g



1. Gemüse schneiden

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



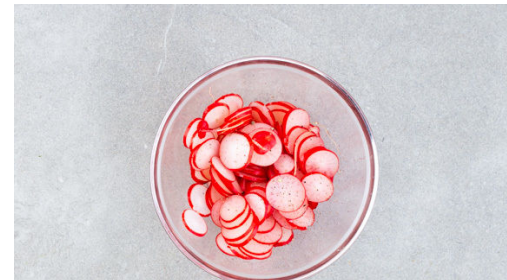
4. Sauce kochen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem zweiten Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Temperatur 2-3Min. anschwitzen. Mit dem **restlichen Paprikapulver** und 1EL Mehl bestäuben und das **Tomatenmark** unterrühren. Mit 500ml Wasser ablöschen und das **Brühwürz** unterrühren. Die **Sauce** einmal aufkochen lassen, die **Paprika** dazugeben und abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



2. Hähnchenschenkel garen

Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen, dann mit 2EL Olivenöl, ca. $\frac{1}{3}$ des **Paprikapulvers** und 1 kräftigen 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.



5. Salat zubereiten

Die **Radieschen** in hauchdünne Scheiben schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 2 Prisen Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Radieschen** vermengen.



3. Kartoffeln kochen

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.



6. Sauce abschmecken

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.