



## Hähnchenkeule mit Ofenkartoffeln

dazu Gurken-Radieschen-Salat mit Röstzwiebeln



40-50min



3-4 Personen

Es gibt Rezepte, die sind einfach unschlagbar gut. Als Klassiker überleben sie jede Trendwende. Bestes Beispiel: knusprig gebackener Hähnchenschenkel, begleitet von würzigen Ofenkartoffeln und einem leckeren Gurken-Radieschen-Salat, der mit frischen Kräutern und krossen Röstzwiebeln verfeinert wird. Wir sagten es schon: unschlagbar gut!

## Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 2 Bund Radieschen
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 Packungen Röstzwiebeln <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 60.1g, Eiweiß 40.8g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. waschen und in eine große Auflaufform geben. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der Hautseite nach oben auf die **Kartoffeln** legen.



### 2. Zutaten backen

Die **Kartoffeln** und das **Fleisch** mit 3EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Beides 35-40Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar und die **Haut** knusprig ist. Die **Kartoffeln** nach der Hälfte der Backzeit wenden.



### 3. Zwiebeln einlegen

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit 4EL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



### 4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** und die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden und vermengen.



### 5. Kräuter schneiden

Den **Schnittlauch** und den **Dill** fein schneiden und zu den **Gurken** und den **Radieschen** geben.



### 6. Salat zubereiten

Die **Zwiebeln samt Flüssigkeit** mit 4EL Mayonnaise verrühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den **Gurken**, den **Radieschen** und den **Röstzwiebeln** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** mit den **Kartoffeln** und dem **Gurken-Radieschen-Salat** anrichten und servieren.