



Würzige Brathähnchenschenkel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat



40-50min



2 Personen

Zartes Fleisch mit einer krossen, würzigen Haut – so muss ein Hähnchenschenkel schmecken! Dazu gibt es einen farnefrohen Kartoffelsalat mit knackigen Radieschen, Gurke und frischer Petersilie. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen Hähnchen-Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Minigurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler
- Sieb

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

Kochtipps

Die Kartoffeln sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.

Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 36.6g, Kohlenhydrate 46.4g, Eiweiß 41.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in 15-20Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zwiebelwürfel** und 1/2TL Salz unter die **Gurken** und **Radieschen** mengen und alles ca. 10Min. beiseitestellen. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelwürfel** kurz mit kochendem Wasser übergießen und gut abtropfen lassen, bevor sie zum restlichen **Gemüse** gegeben werden.



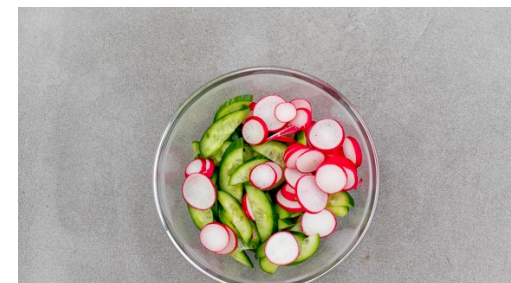
2. Hähnchen garen

Die **Hähnchenkeulen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 1-2EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und etwas Salz gut einreiben. In eine Auflaufform geben und 35-40Min. im Ofen knusprig backen. Dabei das **Fleisch** ab und an wenden, damit es gleichmäßig gar wird.



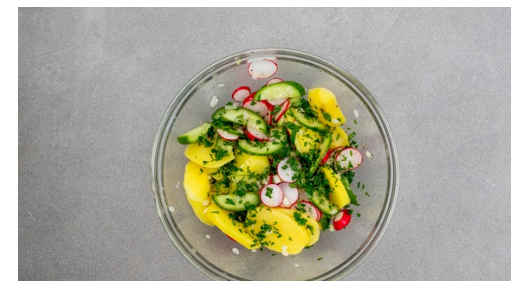
5. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. Gemüse schneiden

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit den **Gurkenscheiben** vermengen.



6. Kartoffelsalat würzen

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Petersilie** vorsichtig unter die **Gurken** und die **Radieschen** heben. Den **Salat** mit 2-3EL Pflanzenöl vermischen und mit 1-2EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die **Hähnchenkeulen** mit dem **lauwarmen Kartoffelsalat** anrichten und servieren.