



## Hähnchenkeule mit Ofenkartoffeln

dazu Gurken-Radieschen-Salat mit Röstzwiebeln



40-50min



2 Portionen

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

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Pck. Röstzwiebeln<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL 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 904kcal, Fett 54.8g, Kohlenhydrate 58.0g, Eiweiß 40.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. waschen und in eine mittelgroße 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 2EL Pflanzenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise 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. Zwiebel einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit 2EL hellem Essig und je 1 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 2EL Mayonnaise verrühren und mit je 1 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.