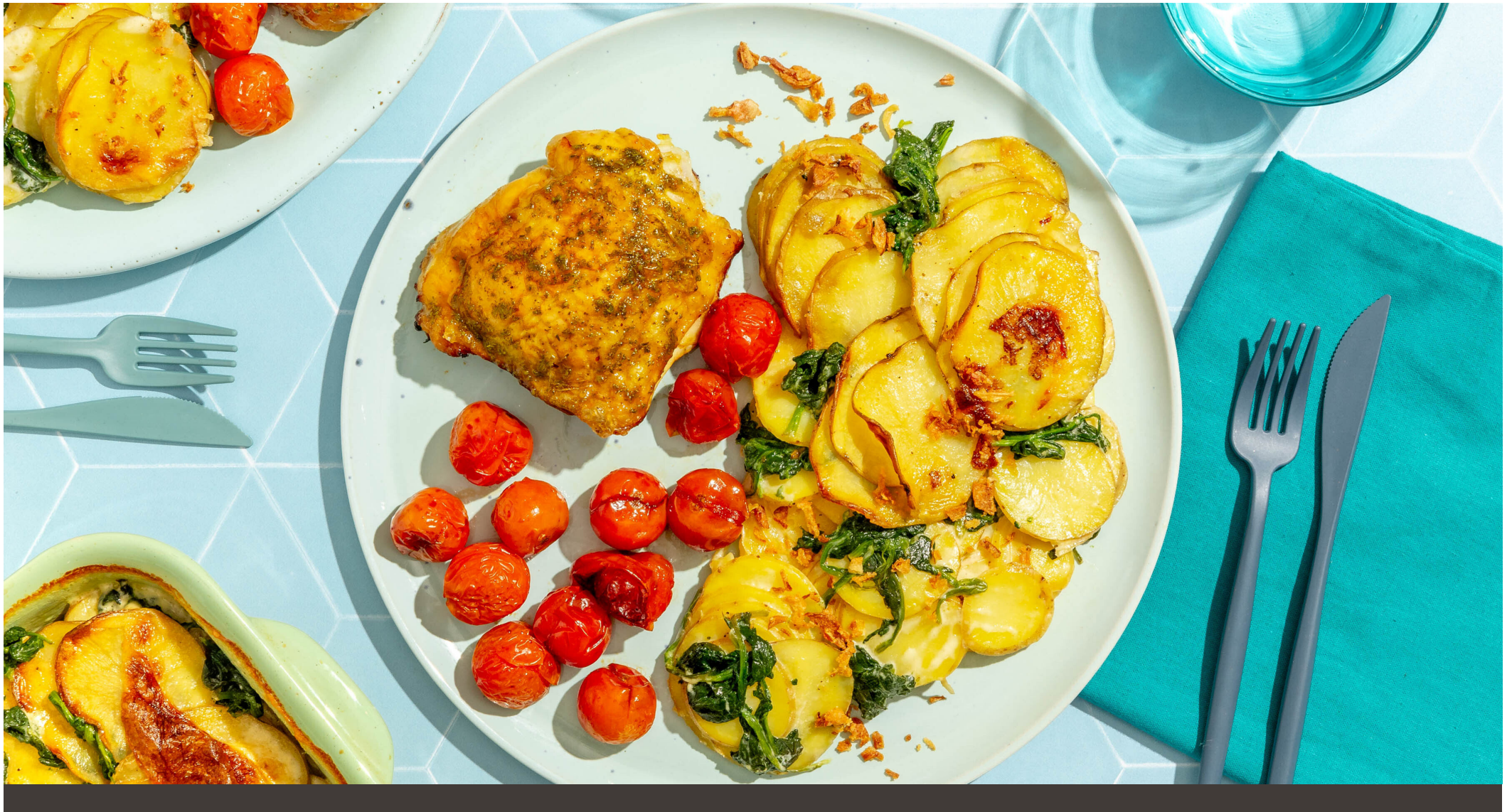




Hähnchenkeule mit Kartoffelauflauf

dazu Kirschtomaten aus dem Ofen



ca. 45min



3-4 Personen

So eine leckere Hähnchenkeule kann schon was. Außen wird sie im Ofen wunderbar goldbraun und leicht knusprig, während sie innen herrlich zart bleibt. Es ist und bleibt einfach eines unserer Lieblingsgerichte! Heute garnieren wir unsere Keule mit aromatischer Basilikumcreme und servieren sie mit gerösteten Kirschtomaten und einem feincremigen Kartoffel-Spinat-Auflauf. Das kann sich wirklich sehen lassen – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 4 Hähnchenoberkeulen
- 400g Babyspinat
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 400ml Kochsahne ²
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. Röstzwiebeln ¹
- 2 Pck. Basilikumcreme

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ³

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Auflaufform
- großer Topf
- Messbecher
- Sieb
- Wasserkocher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 51.0g, Kohlenhydrate 59.6g, Eiweiß 37.0g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 500ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Das **Fleisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Küchentuch trocken tupfen, dann mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit 1TL Salz und etwas Pfeffer bestreuen.



2. Spinat zubereiten

Den **Spinat** in einen großen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 30Sek. ziehen lassen, dann in ein Sieb abgießen. Den **Spinat** mit einem Pfannenwender kräftig ausdrücken, grob schneiden und zurück in den Topf geben.



3. Auflauf zubereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** in möglichst dünne Scheiben schneiden (siehe Tipp in Schritt 6), dann zusammen mit der **Sahne**, 1,5TL Salz und reichlich Pfeffer zum **Spinat** in den Topf geben. Alles verrühren und in eine große Auflaufform umfüllen. Den **Kartoffelaufbau** und das **Fleisch** im Ofen zunächst ca. 20Min. backen.



4. Tomaten rösten

Die **Kirschtomaten** mit 4TL Balsamicoessig vermengen und nach den 20Min. Backzeit neben dem **Fleisch** auf das Blech geben. **Tipp:** Wer möchte, kann für die **Tomaten** auch eine kleine Auflaufform statt des Bleches verwenden. Alles zurück in den Ofen geben und weitere 15-20Min backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind und das **Fleisch** gar ist.



5. Fertigstellen & servieren

Das Blech und die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Den **Kartoffelaufbau** ca. 5Min. ruhen lassen, dann mit den **Röstzwiebeln** bestreuen. Das **Fleisch** mit der **Basilikumcreme** beträufeln, mit dem **Kartoffelaufbau** und den **gerösteten Kirschtomaten** anrichten und servieren.



6. Spiel auf der Mandoline

Wer eine Mandoline hat, kann sie zum Schneiden der Kartoffeln verwenden. Dadurch werden die Scheiben gleichmäßig dünn und das Schneiden geht sogar ein bisschen schneller!