



Hähnchenkeule mit Ofenkartoffeln

dazu Gurken-Radieschen-Salat mit Röstzwiebeln



40-50min



4 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

- 1kg Babykartoffeln
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 2 Bund Radieschen
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform

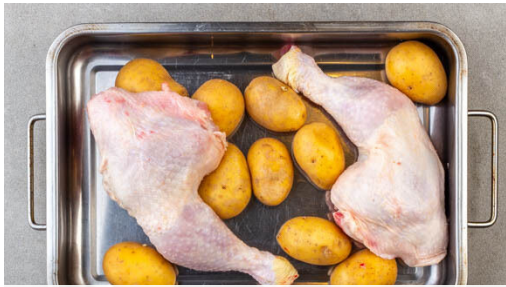
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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.