



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 ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL 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 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.