



Hähnchen-Brot-Salat aus dem Ofen

mit Rauchmandeln und Oliven



ca. 50min



4 Portionen

Panzanella ist ein rustikaler und immens köstlicher italienischer Brotsalat, der mit Gemüse zubereitet wird. Das Dressing, in dem Lauch, Paprika und Hähnchenkeulen rösten, wird mit viel Liebe, Knoblauch, schwarzen Oliven und Oregano angerührt. Geröstete Brotstückchen nehmen die Aromen der Dressing- und Gemüsesäfte besonders gut auf und transportieren sie ohne Umschweife dahin, wo sie hingehören – in deinen Mund!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. schwarze Oliven
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 2 Stangen Lauch
- 2 Paprika
- 4 Hähnchenoberkeulen
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 50g Rauchmandeln ³
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Kochtipp

Ggf. zwei Backbleche benutzen und die Position zur Hälfte der Garzeit tauschen.

Allergene

Gluten (1), Senf (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 738kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 45.3g, Eiweiß 35.6g



1. Dressing anrühren

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und mit der **½ der Oliven** grob würfeln, dann mit dem **Oregano**, 4EL Olivenöl, 2EL Essig, 1EL Senf, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren. **Tipp:** Wer es etwas süßer mag, gibt noch 1TL Honig oder Zucker dazu.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Lauch** jeweils halbieren und in 3-4cm lange Streifen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch**, die **Paprika** und die **restlichen Oliven** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit ca. **¾ des Dressings** vermengen.



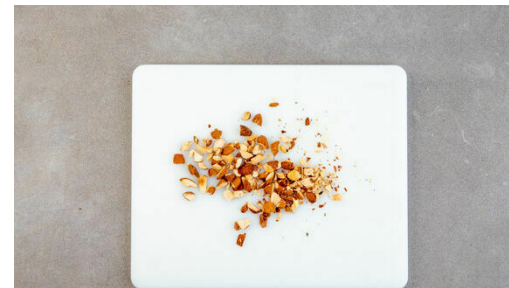
3. Fleisch und Gemüse rösten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem **restlichen Dressing** beträufeln, dann zwischen das **Gemüse** auf das Backblech legen. Das **Fleisch** und das **Gemüse** ca. 40Min. im Ofen rösten, bis es gar und appetitlich gebräunt ist. Es ist okay, wenn der **Lauch** stellenweise etwas dunkler wird.



4. Brötchen mitrösten

Die **Brötchen** in 2-3cm große Stücke schneiden oder zupfen und während der letzten 4-5Min. der Garzeit mit auf das Backblech geben, dabei vorsichtig mit dem **Bratensaft** vermengen. Die Temperatur auf 225°C (205°C Umluft) erhöhen und die **Brötchenstücke** goldbraun rösten.



5. Mandeln hacken

Die **Mandeln** grob hacken. Das Blech aus dem Ofen holen, das **Fleisch** vorsichtig vom Blech nehmen und beiseitelegen. Den **Spinat** mit dem **Ofengemüse**, den **Croûtons** und dem **Bratensaft** vermengen. Das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Essig abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Mandeln** kurz vorm Servieren unter das **Gemüse** mengen. Den **Brotsalat** und das **Fleisch** auf Teller verteilen und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann das **Fleisch** auch abkühlen lassen, vom Knochen lösen, in Stücke zupfen und unter den **Salat** mengen.