



Krosse Hähnchenschenkel

mit Pastasalat und Za'atar-Joghurt



40-50min



3-4 Personen

Knusprig-würzige Hähnchenschenkel in Begleitung eines eleganten Pastasalates mit fruchtigen Kirschtomaten, gelber Paprika, frischem Basilikum und köstlich-herben Oliven. Das cremige Joghurtdressing für den Salat wird mit der orientalischen Gewürzmischung Za'atar zubereitet und bringt noch mehr aufregende Aromen ins Spiel. Zögere nicht und probier es aus!

Was du von uns bekommst

- 500g Penne ¹
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 gelbe Paprika
- 1 Packung Kirschtomaten
- 10g frisches Basilikum
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹
- 1 Packung schwarze Oliven

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Topf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 987kcal, Fett 42.2g, Kohlenhydrate 106.8g, Eiweiß 48.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden.



4. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit **Za'atar nach Geschmack**, 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer verrühren.



2. Hähnchen zubereiten

Das **Paprikapulver** mit 1-2EL Olivenöl und 2-3 Prisen Salz zu einem **Würzöl** verrühren. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und gründlich mit dem **Würzöl** einreiben, dann in eine Auflaufform geben und 25-30Min. im Ofen knusprig backen.



5. Salat fertigstellen

Die **Oliven** abgießen und mit den **Paprikastreifen**, den **Tomaten**, dem **Basilikum** und der **Joghurtsauce** unter die **Pasta** mengen. Den **Salat** mit je 2-3EL Olivenöl und Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Pastasalat** anrichten und servieren.