



Hähnchenschenkel mit Panko und Käse

dazu Blumenkohlpuée und Spinatsalat



40-50min



3-4 Personen

Es geht doch nichts über ein saftiges Stück Fleisch mit einem cremigen Püree dazu. Und weil wir grundsätzlich zustimmen, aber hier nicht irgendwo sind, wird unser Hähnchen fruchtig-würzig mariniert und mit Käse-Panko gebacken, und das Püree bereiten wir aus Blumenkohl. Das ist aber noch nicht alles, dazu gibt es Spinatsalat mit einem höchst aromatischen Dressing, wir sagen nur: geröstete Mandeln, Kapern, Zitrone. Noch Fragen?

- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen
Hähnchenschenkel
- 2 Blumenkohl
- 3 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Päckchen Panko-Paniermehl ¹
- 1 Packung Kapern
- 2 Päckchen blanchierte
Mandeln ¹⁵
- 1 Packung Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Auflaufformen
- großer Topf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 61.1g,
Kohlenhydrate 18.9g, Eiweiß 50.9g



Den Ofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben und mit 4EL Olivenöl, dem **Knoblauch** und 1/2TL Salz verrühren. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen, dreimal bis auf die Knochen einschneiden, mit dem **Würzöl** einreiben und in einer Auflaufform 15Min. backen. Das **Würzöl-Schälchen** nicht auswaschen.



Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Kapern** grob hacken und mit **2EL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl und je 1 Prise Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



In einem großen Topf ca. 2L gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl** in Stücke schneiden, in das kochende Wasser geben und ca. 15min. köcheln lassen, bis der **Blumenkohl** weich ist. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Die **Mandeln** in einer zweiten Auflaufform oder auf einem Backblech verteilen und 5–8Min. im Ofen rösten, bis sie beginnen, zu bräunen. Auf einem Teller abkühlen lassen.



Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** in dem **Würzöl-Schälchen** mit dem **Panko-Paniermehl**, dem **Zitronenabrieb** und 2EL Olivenöl vermengen und anschließend mit leichtem Druck auf den **Hähnchenschenkeln** verteilen. Noch weitere 20–25Min. im Ofen backen.



Den **Blumenkohl** zu einem **Püree** stampfen, dann den **restlichen Käse** untermengen und das **Püree** ggf. mit etwas **Kochwasser** glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Mandeln** grob hacken und mit dem **Dressing** unter den **Spinat** mengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Püree**, dem **Salat** und den **Zitronenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**