



Hähnchenschenkel mit Panko und Käse

dazu Blumenkohlpuree und Spinatsalat



40-50min



4 Portionen

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?

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Hähnchenschenkel
- 2 kleine Blumenkohl
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Pck. Kapern
- 50g Mandelblättchen ³
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 876kcal, Fett 67.1g, Kohlenhydrate 18.6g, Eiweiß 48.1g



1. Hähnchenschenkel backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben und mit 4EL Olivenöl, dem **Knoblauch** und ½TL 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.



4. Dressing zubereiten

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 kräftigen Prise Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren.



2. Blumenkohl kochen

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 den **Blumenkohl** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



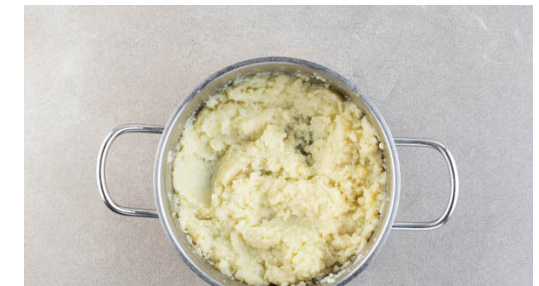
5. Mandeln rösten

Die **Mandeln** in einer zweiten Auflaufform oder auf einem Backblech verteilen und 2-3Min. im Ofen rösten, bis sie beginnen, zu bräunen. Auf einem Teller abkühlen lassen.



3. Kruste backen

Den **Käse** fein hacken. Die **½ 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.



6. Blumenkohl stampfen

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.