



## Würzige Brathähnchenschenkel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat



40-50min



2 Personen

Zartes Fleisch mit einer krossen, würzigen Haut – so muss ein Hähnchenschenkel schmecken! Dazu gibt es einen farnefrohen Kartoffelsalat mit knackigen Radieschen, Gurke und frischer Petersilie. Lasst es euch schmecken!



- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung <sup>10</sup>
- 1 Minigurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zwiebel
- 10g frische Petersilie

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Sieb

### Kochtipp

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 769kcal, Fett 44.2g,  
Kohlenhydrate 52.3g, Eiweiß 42.3g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in 10-15Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und warm halten.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden, dann mit 1/2TL Salz unter die **Gurken** und **Radieschen** mengen und alles ca. 10Min. beiseitestellen. **Tipp:** Wer keine rohen **Zwiebeln** mag, kann die **Zwiebelwürfel** kurz mit kochendem Wasser übergießen und gut abtropfen lassen, bevor sie zum restlichen **Gemüse** gegeben werden.



Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 1-2EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und etwas Salz gut einreiben. In eine Auflaufform geben und 35-40Min. im Ofen knusprig backen. Dabei das **Fleisch** ab und an wenden, damit es gleichmäßig gar wird.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Radieschen** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und mit den **Gurkenscheiben** vermengen.



Die **Kartoffeln** und die **Petersilie** vorsichtig unter die **Gurken** und die **Radieschen** heben. Den **Salat** mit 2-3EL Pflanzenöl vermischen und mit 1-2EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **lauwarmen Kartoffelsalat** anrichten und servieren.