MARLEY SPOON



Hähnchen mit Kokospanade und Dip

dazu Gemüsepommes und Rucolasalat

40-50min 6 Portionen

Das zarte Fleisch von Hähnchenoberkeulen wird mit Kokosraspeln und Semmelbröseln paniert und in der Pfanne knusprig ausgebacken. Dazu gibt es köstliche Gemüsepommes aus Karotte und Sellerie sowie einen süßlich-würzigen Hoisin-Dip und einen kleinen Rucolasalat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 9 Hähnchenschenkelfilets
- 5 Karotten
- 3 kleine Knollensellerie [1]
- 1 Lauchzwiebel
- 200g Rucola
- 100ml Hoisinsauce [3,4,5]
- 100g Bio-Semmelbrösel [3]
- 100g Kokosraspel

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [2]
- 6EL Tomatenketchup
- 6EL Weizenmehl [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Kochtipp
Wir verwenden hier saftiges Hähnchenschenkelfleisch. Es ist dunkler und etwas fettreicher als Brustfilet – das Fett schmilzt beim Garen und sorgt für zarten, aromatischen Geschmack.

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Sesamsamen** (4), **Sojabohnen** (5).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 988kcal, Fett 69.9g,



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1–2cm dünne Stücke schneiden, dann mit 3EL Essig sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen, quer halbieren und längs vierteln. Den **Sellerie** mit einem Messer schälen und in ca. 1cm breite Scheiben, danach in pommesartige Stifte schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden.



3. Gemüse rösten

Die **Karotten** und den **Sellerie** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 6EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 20–25Min. im Ofen rösten, bis das **Gemüse** an den Rändern bräunt. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salat vorbereiten

Den **Rucola** ggf. verlesen. 3EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie je ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Rucola** vermengen. Für den **Dip** die **Hoisinsauce** mit 6EL Ketchup verrühren.



5. Fleisch panieren

Auf einem tiefen Teller 4EL Mehl bereitstellen. Auf einem zweiten Teller 2 Eier mit 1–2EL Wasser verquirlen. Auf einem dritten Teller die **Semmelbrösel** mit den **Kokosraspeln** mischen. Das **Fleisch** der Reihe nach im Mehl, im Ei und zum Schluss in der **Bröselmischung** wenden. Diese sanft andrücken.



6. Fleisch ausbacken

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses mittelhoch erhitzen. Die **Hähnchenteile** auf jeder Seite 2–3Min. goldbraun ausbacken, anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Das **Hähnchen** mit den **Gemüsepommes** und dem **Rucolasalat** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Hoisin-Dip** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**