



Salatteller mit Hähnchen und Croûtons

mit gebackenen Radieschen und Kaperndressing



20-30min



2 Personen

Salat aus dem Ofen? Na ja, vielleicht nicht komplett, aber die Zubereitung des heutigen Gerichts darfst du getrost hauptsächlich der Küchensauna überlassen: Während sich dort das kräftige Hähnchenschenkelfleisch, die Knoblauchcroûtons und die Radieschen praktisch von selbst zubereiten, zauberst du fix einen knackigen Salat mit raffiniertem Kaperndressing. Eine Portion frische Kräuter obendrauf, schon ist angerichtet!

Was du von uns bekommst

- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenschenkelfilet
- 1 Bund Radieschen
- 1 Kopfsalat
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 1 Packung Kapern
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Auflaufformen
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 40.8g, Eiweiß 45.8g



1. Brot vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Brot** in grobe Stücke zerteilen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



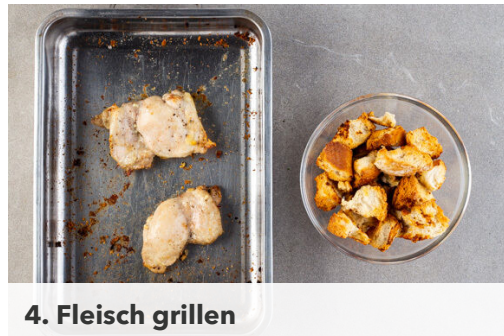
2. Fleisch und Brot backen

Das **Brot** in eine Auflaufform geben und den **Knoblauch** darüber verteilen. Das **Fleisch** trocken tupfen, mit 1EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einreiben und auf das **Brot** legen. Im Ofen ca. 20Min. backen, bis das **Fleisch** gar und das **Brot** knusprig ist, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.



3. Radieschen schneiden

Die **Radieschen** halbieren und in einer weiteren Auflaufform mit 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Im Ofen ca. 5Min. rösten.



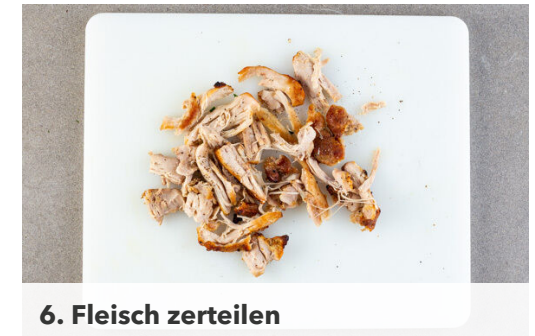
4. Fleisch grillen

Das **Fleisch** und die **Croûtons** aus dem Ofen nehmen, die **Croûtons** beiseitestellen. Den Ofen auf Grillfunktion umstellen oder auf 240°C Ober-/Unterhitze und das **Fleisch** 5-10Min. grillen, bis es knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Salat mischen

Den **Salat** in Streifen schneiden. Die **Petersilie** ohne harte Stängel grob hacken, den **Schnittlauch** in feine Ringe schneiden. Die **Kapern** mit dem **Senf**, 2EL Mayonnaise, 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Das **Kaperndressing** ggf. mit Salz abschmecken und mit dem **Salat** vermengen.



6. Fleisch zerteilen

Das **Fleisch** mit zwei Gabeln grob zerteilen und mit dem **Fleischsaft** aus der Auflaufform vermengen. Die **Radieschen**, die **Croûtons** und das **Fleisch** unter den **Salat** heben und mit alles mit der **Petersilie** und dem **Schnittlauch** garniert servieren.