



## 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!



## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Sieb

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

### Kochtipps

Die Kartoffeln sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.

### Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 834kcal, Fett 51.7g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 42.2g



### 1. Kartoffeln kochen

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.



### 4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln, dann mit 1/2TL Salz unter die **Gurken** und die **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.



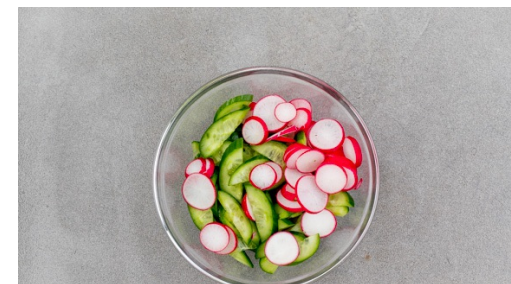
### 2. Fleisch backen

Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit der **Gewürzmischung**, 1EL Pflanzenöl und 1 Prise 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.



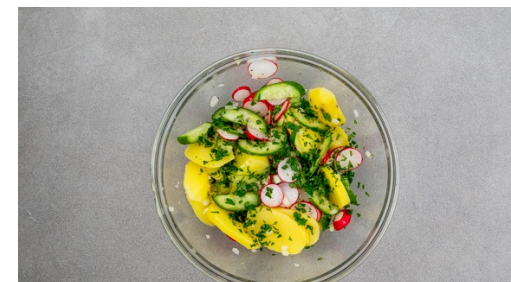
### 5. Petersilie schneiden

Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



### 3. Gemüse schneiden

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



### 6. Kartoffelsalat würzen

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