



Würzige Brathähnchenschenkel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat



40-50min



3-4 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!

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung ¹⁰
- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 Zwiebel
- 10g Petersilie

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 761kcal, Fett 47.8g,
Kohlenhydrate 44.0g, Eiweiß 41.1g



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 fein würfeln, dann mit 1TL 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.



Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit der **Gewürzmischung**, 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen 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.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



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 3EL Pflanzenöl vermischen und mit 2EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **lauwarmen Kartoffelsalat** anrichten und servieren.