



Hähnchenschenkel aus dem Ofen

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Dill



30-40Min.



2 Personen

Zwei, die sich mögen, finden hier auf deinem Teller zusammen: Die knusprig-würzigen Hähnchenschenkel braten im Ofen, während du den aromatischen Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill zubereitest. Ein Dream-Team, überzeuge dich selbst!

Was du von uns bekommst

- Gurke
- festkochende Kartoffeln
- Hähnchenschenkel
- Tomatenketchup ⁹
- Geflügelbrühwürfel ⁹
- Zwiebel
- frischer Dill

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- kleiner Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 36.7g, Eiweiß 41.5g, Kohlenhydrate 49.8g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



2. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 15-20Min. gar kochen, dann in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind fertig, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



3. Hähnchen zubereiten

Die **Hähnchenschenkel** mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl würzen, in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 25-35Min. knusprig garen.



4. Gurke vorbereiten

Die Ende der **Gurke** abschneiden, die **Gurke** längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die **Gurkenscheiben** mit 1-2 Prisen Salz vermischen und etwas ziehen lassen.



5. Brühe kochen

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 150ml Wasser aufkochen lassen und **1/2 Brühwürfel** darin auflösen. Die **Zwiebeln** hinzugeben und ca. 1Min. mitkochen. Währenddessen den **Dill** fein hacken.



6. Kartoffelsalat anrichten

Die **lauwarme Brühe** mit dem **Dill**, 1-2EL Pflanzenöl, 2-3EL Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit der Brühe mischen. Den **Salat** ca. 5-10Min. ziehen lassen, dann die **Gurkenwürfel** unterheben. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen und den **Salat** mit dem **Tomatenketchup** zum **Hähnchen** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**