

MARLEY SPOON



Würzige Brathähnchenkeule

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

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!



40-50Min.



3-4 Personen

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen „Witwe Boltes Brathendlgewürz“
- 10g frische Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Packung Radieschen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Auflaufform
- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Sieb

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

Kochtipps

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

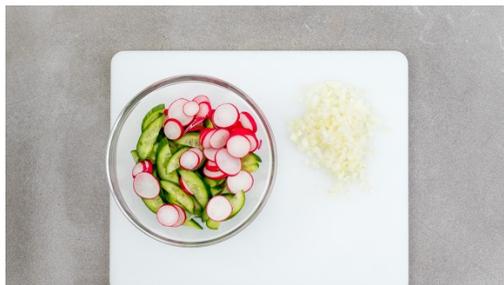
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 677.0kcal, Fett 36.4g, Eiweiß 40.4g, Kohlenhydrate 43.2g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und halbieren, größere vierteln. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in ca. 15-20Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und warm halten.



4. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Zwiebelwürfel** und 1TL Salz zu **Gurke** und **Radieschen** geben, alles gut verrühren und 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. Hähnchen garen

Die **Hähnchenkeulen** mit 2-3EL Pflanzenöl, der **Gewürzmischung** und etwas Salz gut einreiben und in einer Auflaufform in ca. 35-40Min. im Ofen knusprig backen. Dabei das **Fleisch** ab und an wenden, damit es gleichmäßig gar wird.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



3. Gemüse vorbereiten

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



6. Kartoffelsalat würzen

Die **Kartoffeln** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Petersilie** unter die **Gurken** und die **Radieschen** heben. Den **Salat** mit 3-4EL Pflanzenöl vermischen und mit 2-3EL Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die **Hähnchenkeulen** mit dem **lauwarmen Kartoffelsalat** anrichten und servieren.