

DINNERLY



Hähnchenschenkel mit Salsiccia auf Paprika-Tomatensauce und Ofenkartoffeln



ca. 40min



2 personen

Huhn oder Schwein? Schenkel oder Wurst? Wir stellen uns heute eine viel bessere Frage: Warum nicht einfach beides? Deftige Salsiccia schmurgelt mit Paprika, Champignons und Austernpilzen in einer feinen Tomatensauce mit Basilikum, obendrauf thronen Hähnchenschenkel und bekommen im Ofen eine schön knusprige Haut. Genauso kross kommen auch die Ofenkartoffeln daher, und schon steht das genussvolle Verwöhndinner auf dem Tisch.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rode paprika
- 400g paddenstoelenmix
- 2x salsiccia
- 21 pakje tomatensaus met basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1tl bloem¹
- 1tl zout
- 20ml olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

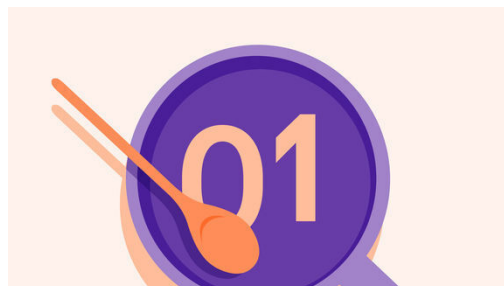
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

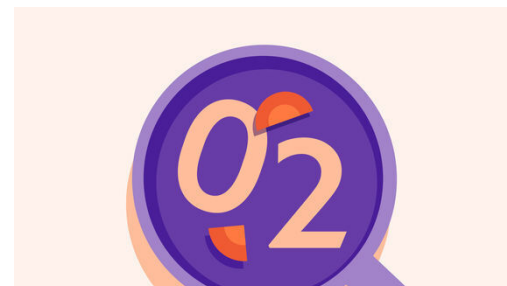
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1000kcal, vet 57.3g, koolhydraten 71.8g, eiwit 52.8g



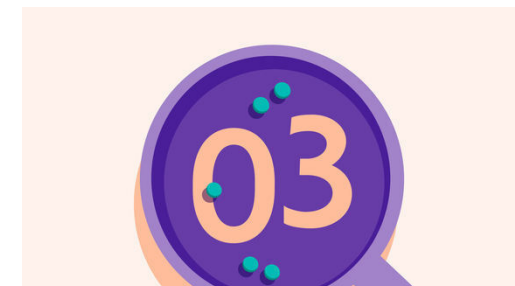
1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen, dann im vorgeheizten Ofen in 22–28Min. goldbraun und knusprig rösten. Während der Backzeit die **Kartoffeln** 1–2 Mal wenden.



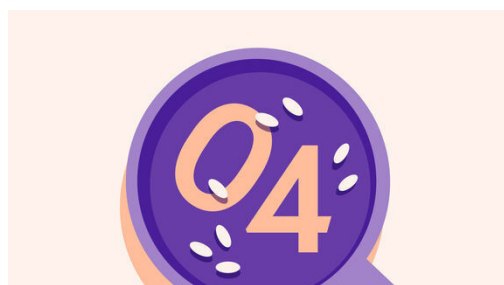
2. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann die **Haut** mit insgesamt ½TL Salz einreiben und mit 1TL Mehl bestreuen. In einer mittelgroßen Pfanne 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen, dann das **Fleisch** mit der **Haut** nach unten 5–7Min. anbraten, bis die **Haut** knusprig wird. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen; die Pfanne wird weiterverwendet. (Siehe auch Schritt 6.)



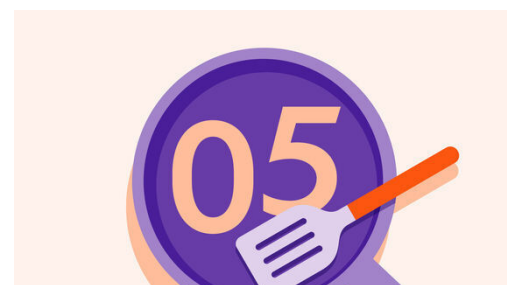
3. Zutaten vorbereiten

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser aufkochen. Die **Gewürzmischung** mit 125ml kochendem Wasser zu einer **Brühe** verrühren. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die größeren **Champignons** halbieren und die **Austernpilze** grob zerreißen.



4. Wurst anbraten

Die **Wurst** aus der Pelle drücken und in der Fleischpfanne (samt dem enthaltenen Fett) mit den **Pilzen** bei mittlerer Hitze in 6–8Min. goldbraun braten. Die Hitze reduzieren, die **Paprika** und den Knoblauch zugeben und 30–60Sek. weiterbraten. Die **Tomatensauce** und die **Brühe** zugeben und gründlich unterrühren.



5. Fertigstellen & servieren

Den Inhalt der Pfanne in eine tiefe, mittelgroße Auflaufform füllen, das **Fleisch** darauf platzieren und im Ofen weitere 20–25Min. backen, bis das **Fleisch** gar ist. Das **Fleisch** mit dem **Salsiccia-Gemüse in Tomatensauce** servieren und die **Ofenkartoffeln** dazu reichen.



6. Weniger Abwasch

Wenn du eine ofenfeste Pfanne besitzt, kannst du beim Abwasch etwas Zeit sparen: Dazu das **Fleisch** und das **Gemüse** mit der **Tomatensauce** in dieser Pfanne anbraten und das Gericht in der Pfanne im Ofen fertig garen – so brauchst du keine Auflaufform zu benutzen.