



Hähnchenschenkel mit Blumenkohl

garniert mit Joghurt und Tomate



ca. 40min



2 personen

Ganz unter uns: Wer kann beim Anblick eines knusprigen Hähnchenschenkels an seine guten Tischmanieren halten und dem Drang widerstehen, das zarte Fleisch ohne Besteck von den Knochen zu knabbern? Benimm-Knigge hin oder her, heute backen wir das Hähnchen mit Blumenkohl im Ofen, bevor dieser in pikanter sauce baden darf. Serviert wird der Gaumenschmaus auf einem fluffigen Bulgurbett. So und nun los, Hände waschen!

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 kleine bloemkool
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 150g bulgur¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter⁷
- 1el bloem¹
- peper en zout
- 35ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1056kcal, vet 60.0g, koolhydraten 70.8g, eiwit 52.3g



1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, dann an den dicksten Stellen je zwei ca. 1cm tiefe Einschnitte machen. Das **Fleisch** mit je $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer und 1EL Olivenöl einreiben, dann mit 1EL Mehl bestäuben.



2. Fleisch backen

Das **Fleisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im oberen Teil im ggf. noch vorheizenden Ofen 30-40Min. goldbraun und gar backen.



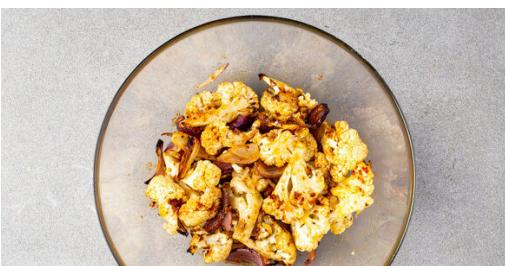
3. Blumenkohl backen

Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Das **Gemüse** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und im unteren Teil im Ofen in 15-18Min. goldbraun backen.



4. Bulgur kochen

Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und in einem kleinen Topf mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. braten. Den **Bulgur**, die **½ des Brühgewürzes**, 300ml Wasser und 1 Prise Pfeffer hineingeben und abgedeckt zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Den Topf vom Herd nehmen und abgedeckt warm halten.



5. Blumenkohl würzen

2EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die **Gewürzmischung** mit 1 Prise Salz einrühren und vom Herd nehmen. Den gebackenen **Blumenkohl** und die **Zwiebeln** mit der gewürzten Butter vermengen.



6. Topping zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden und mit den **Tomaten** vermengen. Den **Joghurt** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und auf Teller verteilen. Den **Bulgur** gefolgt von dem **Blumenkohl** und dem **Fleisch** darauf anrichten und mit dem **Tomatentopping** garniert servieren.