

# DINNERLY



## Hähnchenkeule mit Kartoffelaufbau dazu Kirschtomaten aus dem Ofen



ca. 45min



2 personen

So eine leckere Hähnchenkeule kann schon was. Außen wird sie im Ofen wunderbar goldbraun und leicht knusprig, während sie innen herrlich zart bleibt. Es ist und bleibt einfach eines unserer Lieblingsgerichte! Heute garnieren wir unsere Keule mit aromatischer Basilikumcreme und servieren sie mit gerösteten Kirschtomaten und einem feincremigen Kartoffel-Spinat-Auflauf. Das kann sich wirklich sehen lassen – guten Appetit!



#### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 kippendijen met bot en vel
- 200g babyspinazie
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 200ml slagroom<sup>7</sup>
- 250g cherrytomatenmix
- 2x gebakken uitjes<sup>1</sup>
- 1 zakje basilicumcrème

#### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½tl peper en zout
- 5ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn<sup>17</sup>

#### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet
- waterkoker

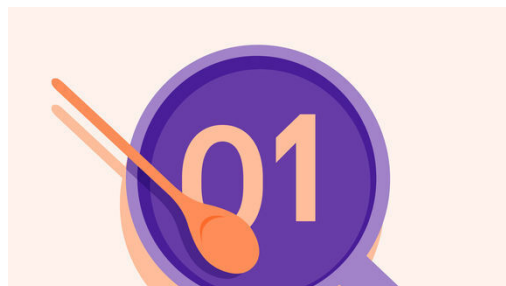
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

#### ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

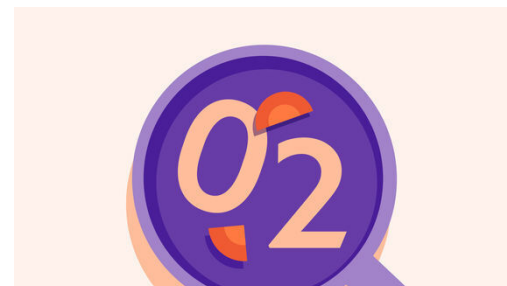
#### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 970kcal, vet 62.1g, koolhydraten 64.2g, eiwit 38.0g



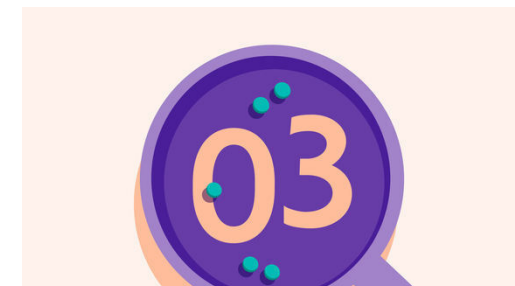
#### 1. Fleisch vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 500ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Das **Fleisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Küchentrepp trocken tupfen, dann mit 1TL Olivenöl beträufeln und mit ½TL Salz und etwas Pfeffer bestreuen.



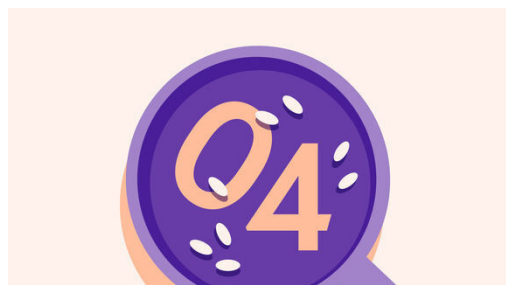
#### 2. Spinat zubereiten

Den **Spinat** in einen mittelgroßen Topf geben, mit dem kochenden Wasser übergießen und ca. 30Sek. ziehen lassen, dann in ein Sieb abgießen. Den **Spinat** mit einem Pfannenwender kräftig ausdrücken, grob schneiden und zurück in den Topf geben.



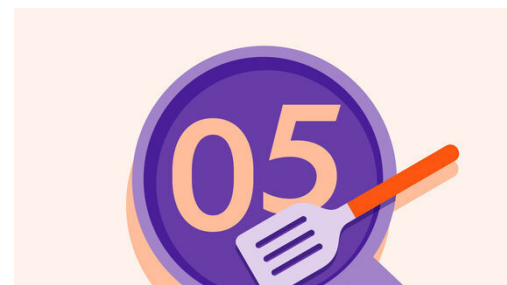
#### 3. Auflauf zubereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** in möglichst dünne Scheiben schneiden (siehe Tipp in Schritt 6), dann zusammen mit der **Sahne**, 1TL Salz und reichlich Pfeffer zum **Spinat** in den Topf geben. Alles verrühren und in eine mittelgroße Auflaufform umfüllen. Den **Kartoffelaufbau** und das **Fleisch** im Ofen zunächst ca. 15Min. backen.



#### 4. Tomaten rösten

Die **Kirschtomaten** mit 1EL Balsamicoessig vermengen und nach den 15Min. Backzeit neben dem **Fleisch** auf das Blech geben. **Tipp:** Wer möchte, kann für die **Tomaten** auch eine kleine Auflaufform statt des Bleches verwenden. Alles zurück in den Ofen geben und weitere 10–15Min backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind und das **Fleisch** gar ist.



#### 5. Fertigstellen & servieren

Das Blech und die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Den **Kartoffelaufbau** ca. 5Min. ruhen lassen, dann mit den **Röstzwiebeln** bestreuen. Das **Fleisch** mit der **Basilikumcreme** beträufeln, mit dem **Kartoffelaufbau** und den **gerösteten Kirschtomaten** anrichten und servieren.



#### 6. Spiel auf der Mandoline

Wer eine Mandoline hat, kann sie zum Schneiden der Kartoffeln verwenden. Dadurch werden die Scheiben gleichmäßig dünn und das Schneiden geht sogar ein bisschen schneller!