



Hähnchenkeule mit Ofenkartoffeln

dazu Gurken-Radieschen-Salat mit Röstzwiebeln



40-50min



2 personen

Es gibt Rezepte, die sind einfach unschlagbar gut. Als Klassiker überleben sie jede Trendwende. Bestes Beispiel: knusprig gebackener Hähnchenschenkel, begleitet von würzigen Ofenkartoffeln und einem leckeren Gurken-Radieschen-Salat, der mit frischen Kräutern und krossen Röstzwiebeln verfeinert wird. Wir sagten es schon: unschlagbar gut!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 kippenbouten
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1x gebakken uitjes²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise¹
- 2½g peper en zout
- ¾g suiker
- 30ml plantaardige olie
- 30ml azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 54.7g, koolhydraten 57.0g, eiwit 40.6g



1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen op 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. waschen und in eine mittelgroße Auflaufform geben. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der Hautseite nach oben auf die **Kartoffeln** legen.



2. Zutaten backen

Die **Kartoffeln** und das **Fleisch** mit 2EL Pflanzenöl, der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Beides 35-40Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** gar und die **Haut** knusprig ist. Die **Kartoffeln** nach der Hälfte der Backzeit wenden.



3. Zwiebel einlegen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit 2EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Zucker vermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



4. Gemüse schneiden

Die **Gurke** und die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden und vermengen.



5. Kräuter schneiden

Den **Schnittlauch** und den **Dill** fein schneiden und zu den **Gurken** und den **Radieschen** geben.



6. Salat zubereiten

Die **Zwiebeln samt Flüssigkeit** mit 2EL Mayonaise verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den **Gurken**, den **Radieschen** und den **Röstzwiebeln** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** mit den **Kartoffeln** und dem **Gurken-Radieschen-Salat** anrichten und servieren.