

Christina Richon
Sommerlicher Ofen-Kartoffelsalat mit
knusprigen Hähnchenflügeln

Montag, 29. Juli 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

700 g	festkochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl
12	Bio-Hähnchenflügel
2	Eier
3 EL	Mehl
7 EL	Semmelbrösel
1 TL	Salz
1 TL	mildes Paprikapulver
1 TL	scharfes Paprikapulver
1 TL	Currypulver
1/4 TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/4 TL	Muskatnuss
1/4 TL	gemahlener Koriander
2 TL	getrocknete italienische Kräuter
2	Mini-Salatgurken
220 g	bunte Kirschtomaten (rot gelb, orange)
1	Schalotte
1 TL	Instant-Gemüsepulver
3 EL	Rotweinessig
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Schnittlauch
1	Bio-Zitrone



Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mittig aufs Backblech legen.
3. Knoblauch schälen, durchpressen und mit ca. 20 ml Olivenöl vermengen, Kartoffelwürfel damit beträufeln.
4. Hähnchenflügel gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
5. Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen.
6. Mehl, Semmelbrösel, Salz, beide Paprikapulver, Curry, Pfeffer, Muskatnuss, gemahlenem Koriander und Kräutern mischen.
7. Hähnchenflügel zuerst im Ei, dann in der Panade wenden. Aufs Backblech, um die Kartoffeln legen. Panierte Flügel mit der Hälfte vom verbliebenen Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten garen.
8. Inzwischen Gurken und Tomaten waschen. Gurken in sehr kleine Würfel schneiden. Tomaten halbieren.
9. Schalotte schälen und fein hacken.

10. Schalotte mit Gemüsepulver, restlichem Olivenöl, Essig, Gurkenwürfel und Tomaten in einer Schüssel vermengen, leicht salzen.
11. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und ca. 20 Blätter abzupfen.
12. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
13. Nach 35 Minuten Garzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem großen Löffel zunächst nur die Kartoffeln herunternehmen und in die Salatschüssel geben.
14. Den Ofen auf 200 Grad Umluft stellen.
15. Hähnchenflügel wenden, auf dem ganzen Blech verteilen und weitere 5 Minuten garen. Dann Ofen ausschalten und mit leicht geöffneter Tür noch ca. 5 – 10 Minuten nachgaren lassen, bis die Panade knusprig ist.
16. Basilikumblättchen, Schnittlauch, etwas Pfeffer und gemahlene Muskatnuss unter den Kartoffelsalat mischen. Mit Salz abschmecken. Zitrone vierteln.
17. Kartoffelsalat mit den Hähnchenflügeln und Zitronenvierteln servieren.

Pro Portion: 870 kcal / 3655 kJ
40 g Kohlenhydrate; 42 g Eiweiß; 60 g Fett