



Ha?hnchenschenkel mit Lo?wenzahn-Radieschen-Salat

4 Packung WIESENHOF Geflügel Hähnchenschenkel
Salz
schwarzer Pfeffer
3 EL Öl
100 g Löwenzahnsalat (ersatzweise Rucola)
50 g Rettich- oder Radieschensprossen
3 EL Kräuteressig
Zucker
3 EL Olivenöl
evtl. einige Löwenzahn- oder Gänseblümchenblüten

Schritt 1

Ofen auf 220 °C vorheizen. Ha?hnchenschenkel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schritt 2

Öl in einem Bra?ter erhitzen. Keulen darin anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten weiterbraten.

Schritt 3

Inzwischen Lo?wenzahn waschen, trockenschu?tteln und grob zerkleinern. Radieschen putzen, waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Sprossen in einem Sieb abbrausen. Essig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verru?hren. Oliveno?l unterschlagen.

Schritt 4

Lo?wenzahn, Radieschen und Sprossen auf 4 Tellern anrichten. Die Vinaigrette daru?ber verteilen. Nach Belieben mit Blu?ten dekorieren. Ha?hnchenschenkel mit dem Salat servieren.