

Sommerlicher Ofen-Kartoffelsalat mit Hähnchen-Flügeln

Für 4 Personen

700 g festk. 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
1/4 TL Muskatnuss	1/4 TL gemahlener Koriander	2 TL getrocknete italienische Kräuter
2 Mini-Salatgurken	220 g bunte Kirschtomaten	1 Schalotte
1 TL Instant-Gemüsepulver	3 EL Rotweinessig	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Schnittlauch	1 Bio-Zitrone	

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mittig aufs Backblech legen.

Knoblauch schälen, durchpressen und mit ca. 20 ml Olivenöl vermengen, Kartoffelwürfel damit beträufeln.

Hähnchenflügel gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen.

Mehl, Semmelbrösel, Salz, beide Paprikapulver, Curry, Pfeffer, Muskatnuss, gemahlenem Koriander und Kräutern mischen.

Hähnchenflügel zuerst im Ei, dann in der Panade wenden. Auf's Backblech, um die Kartoffeln legen. Panierte Flügel mit der Hälfte vom verbliebenem Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten garen.

Inzwischen Gurken und Tomaten waschen. Gurken in sehr kleine Würfel schneiden. Tomaten halbieren.

Schalotte schälen und fein hacken.

Schalotte mit Gemüsepulver, restlichem Olivenöl, Essig, Gurkenwürfel und Tomaten in einer Schüssel vermengen, leicht salzen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und ca. 20 Blätter abzupfen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

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.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft stellen.

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.

Basilikumblättchen, Schnittlauch, etwas Pfeffer und gemahlene Muskatnuss unter den Kartoffelsalat mischen. Mit Salz abschmecken. Zitrone vierteln.

Kartoffelsalat mit den Hähnchenflügeln und Zitronenvierteln servieren.

Christina Richon am 29. Juli 2019