

# Hähnchen mit Ofenkartoffeln & Salat

## Hähnchen mit Ofenkartoffeln & Salat

Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Salat könnte ich auch ständig essen. Ich finde das ist ein super einfaches, aber mega leckeres Gericht. Dieses Mal hatten wir noch Reste vom Green Goddess Salat, welche wir dazu gegessen haben. Das war super praktisch und lecker. Ansonsten mache ich dazu immer ganz einfachen gemischten Salat und dazu ein simples Dressing. Entweder nur mit Essig & Öl, oder auch ein einfaches Joghurt Dressing.

Weil ich Kartoffeln schälen nicht leiden kann, mache ich gerne Ofenkartoffeln. Die sind fix gemacht und schnell im Ofen. Finde ich immer sehr praktisch. Währenddessen kann man sich dann gut um Fleisch und Salat kümmern. Meine Hähnchenbrust lege ich immer in etwas Soja Sauce und ein paar Gewürzen ein. So ist das Fleisch hinterher immer schön gewürzt und wird auch nicht so trocken.



Happy Belly Cashewnüsse



Alnatura Bio Olivenöl



Happy Belly Walnüsse



Diamond Reisessig

## **Green Goddess Salat mit Hähnchen und goldbraunen Ofenkartoffeln**

Für die Ofenkartoffeln zuerst den Backofen auf 210°C Umluft oder 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Hähnchenfleisch säubern und in Streifen oder Würfel schneiden. Zusammen mit der Soja Sauce und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut vermengen. Abgedeckt für etwa 20-30 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln gründlichen waschen und gut trockentupfen. Anschließend halbieren und die Hälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schnittfläche der Kartoffeln nun dünn, aber komplett mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 35-45 Minuten goldbraun backen.

Für den Salat den Weißkohl und die Gurke in sehr kleine Würfel und die Lauchzwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Die Zutaten für das Dressing in einen Mixer geben und fein Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben und gut alles gut miteinander verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch dazu geben und rundherum schön braun anbraten. Kartoffeln, Hähnchen und den Salat zusammen anrichten und genießen.

---

## Weitere Rezept-Ideen für Salate zum Ausprobieren & Nachmachen



**Glasnudelsalat**



**Nudelsalat mit Hähnchen**



**Roasted Potatoe Salad**



**Burrata Salat**



**Spicy Egg Salad**



**Russischer Salat Olivier**



## Korean Fried Chicken



## Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)

---



WMF Gourmet Salatschüsseln



Leifheit Salatschleuder



Öl Sprayer



WMF Taverno Salatschüssel Set

---

## **DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

**Hier findest du leckere Dips & Saucen**



**Persimmon-Orange-Hot Sauce**



**Habanero Passion Fruit Hot Sauce**



**Pineapple Lemon Drop Hot Sauce**



**Blueberry Apple Hot Sauce**



## Habanero Melon Hot Sauce



## Fruchtige Chili Sauce



## Kürbis Salsa



## Sesam Dressing

---

