



Halbes Hähnchen mit Brokkoli-Mais-Salat

Description



Für 4 Portionen

- 1 Brokkoli
- 1 Dose Kingâ??s Crownâ?? Sonnen Mais
- 1 kleine rote Zwiebel
- 200 g Milsani Saure Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 EL Gut Bio Kräutertopf, Sorte
- Petersilie, gehackt
- 1 EL Honig
- 4 Bauemglück Halbe Hähnchen

Brokkoli putzen. das untere Stielende abschneiden und alles in kleine Stückchen zerteilen. Mais aus der Dose schälen und abbrausen. Zwiebel abziehen und fein wärfeln. Alles mischen. Saure Sahne mit Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und Petersilie unterrühren. Dressing mit der Brokkoli- Mischung vermengen und mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen und mit Honig abschmecken. Währenddessen den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen und das halbe Hähnchen darin 40-50 Min. backen. Hähnchen mit dem Brokkoli-Salat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.
plus ca. 60 Min. KÃ¼hlzeit
Schwierigkeitsgrad: einfach

Category

1. GefÃ¼llgel

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark