

REZEPT



---

# BACKHENDL MIT KARTOFFELSALAT

---

**BIO HÄHNCHENGEWÜRZ N° 734**



**RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR**

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)



## ZUTATEN

4 PORTIONEN  
VORBEREITUNG | 25 MIN.  
KOCHZEIT | 30 MIN.

## KARTOFFELSALAT

700 g neue Kartoffeln  
Olivenöl  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Bund Radieschen (inkl. Blätter)  
1-2 Handvoll kleine Mangold oder Babyspinat Blätter  
100 g Kürbiskerne  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan  
100 ml Kürbiskernöl  
50 ml Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
Salz & Pfeffer

## BACKHENDL

2 Hähnchenbrustfilets  
(à 250 g)  
80 g Sauerrahm  
2 EL Hähnchengewürz N°734  
Salz  
100 g Semmelbrösel  
Butterschmalz  
Zitronenspalten

## ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrustfilets abwaschen, trocken tupfen und in je drei bis vier Stücke schneiden.
2. Sauerrahm mit Hähnchengewürz und evtl. noch etwas Salz verrühren und mit den Hähnchenteilen vermischen. Abgedeckt im Kühlschrank (am besten über Nacht) ziehen lassen.
3. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und in einer Ofenform verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und alles vermischen. Kartoffeln im Ofen ca. 30 Minuten rösten bis sie leicht gebräunt und weich, aber nicht matschig sind.
4. Frühlingszwiebeln in Röllchen, Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch hacken, Parmesan reiben und Radieschenblätter und Salat waschen.
5. Kürbiskerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Alles bis auf 20g Kürbiskerne mit Kürbiskernöl, Olivenöl und Zitronensaft in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem cremigen Pesto pürieren.
6. Hähnchenteile in Semmelbröseln wenden. Soviel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, dass der Boden etwa 1/2 cm hoch bedeckt ist und die panierten Hähnchenteile daringoldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
7. Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Mangold oder Babyspinat mit soviel Pesto vermischen, dass alle Zutaten gut damit überzogen sind. Restliches Pesto in ein Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.
8. Kartoffelsalat auf vier Tellern verteilen, mit Kürbiskernen bestreuen und mit Backhendl servieren.

## WEITERE REZEPTE

[www.rimoco.de](http://www.rimoco.de)