



Hähnchenkeulen im Speckmantel mit Confit & Brotsalat

Zutaten:

4 Hähnchenkeulen
200g Bacon
100g getr. Tomaten
50g Butter
250g Blattsalat
2EL Frischkäse
1 kl. Chiabatta
Zwiebel, Knoblauch
Limette
Olivenöl
Rosmarin
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Erhitzen Sie etwas Öl in einer ofenfesten Pfanne. Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch in feine Würfelchen und schwitzen Sie sie in der Pfanne an. Schneiden Sie die getrocknete Tomate in feine Würfel und geben Sie sie auch in die Pfanne. Lassen sie alles bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen. Confit heißt „in Fett gegart“, deshalb nicht mit dem Öl sparen. Geben Sie etwas Rosmarin mit dazu.

Entfernen Sie die Knorpel von den Hähnchenkeulen. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer. Geben Sie etwas Frischkäse in die Keulen und klappen Sie sie zusammen. Wickeln Sie die Hähnchenkeulen mit dem Bacon ein.

Wenn das Confit durchgegart ist, geben Sie noch ein gutes Stück Butter in die Pfanne. Setzen Sie die Hähnchenkeulen darauf und stellen Sie alles bei etwa 170°C für ca. 12-15 Minuten in den Ofen.

Für den Brotsalat:

Schneiden Sie das Ciabatta in mundgerechte Stücke und rösten Sie sie in einer Pfanne goldbraun an. Geben Sie das Brot zusammen mit dem Salat in eine Schüssel. Geben Sie den Saft der Limette, Öl und Salz, Pfeffer als Dressing darüber und mischen Sie alles durch.

Wenn die Hähnchen durch sind, nehmen Sie sie aus dem Ofen und richten Sie direkt an.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)