

09/2016



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Gefüllte Hähnchenschenkel an Kartoffel- Kichererbsenküchlein und Spinatsalat

Rezept für 4 Personen

## Gefüllte Hähnchenschenkel

1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	und
8 getrocknete Tomaten	in feine Würfel schneiden. Zwiebeln,
200g Blattspinat	und Knoblauch und die getrockneten Tomaten nacheinander in einem Topf oder einer Pfanne anschwitzen. Mit
Salz, Muskatnuß und Pfeffer	abschmecken. Danach die Masse mit einem Messer etwas zerkleinern und anschließend in einer Schüssel mit
75g Fetakäse	vermengen.
4 Hähnchenschenkel	waschen, trockentupfen und am unteren Ende mit den Fingern unter die Haut fahren, sodass eine Tache entsteht. Anschließend die Schenkel von außen mit
Salz und Pfeffer	würzen. Die Masse mit einem Teelöffel oder mit der Hand kompakt unter die Haut drücken und die Haut mit Zahnstochern wieder am Fleisch fixieren. Die gefüllten Hähnchenkeulen auf ein Ofenrost geben und im Backofen bei 160 Grad Umluft 40 min braten.

## Kartoffel-Kichererbsenküchlein

3-4 Zweige Oregano	die Blätter entfernen und zusammen mit
200g gegarte Kichererbsen	
3-4El Gemüsebrühe	
1 Eigelb	und
50g Ricotta	in einen Messbecher geben und mit
Salz und Pfeffer	würzen. Mit einem Pürierstab durchmischen bis eine glatte Masse entsteht.
4 mittelgr. Kartoffeln (festk.)	in gesalzenem Wasser bissfest kochen, schälen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Kichererbsenpüree in eine feuerfeste Form schichten. Die Küchlein anschließend im Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 40 min backen.

## Spinatsalat

1Tl Senf	zusammen mit etwas
Salz, Pfeffer und Zucker	und
1El weißer Balsamico	und
1-2El Brühe oder Wasser	in eine Schüssel geben und gut vermengen.
5El Olivenöl	hinzufügen und weiter vermengen bis die Masse homogen ist. Zum Schluss den Spinat vorsichtig mit dem Dressing marinieren.