



Chicken Schmiede Kotelett mit Backkartoffel-Salat

2 Packungen WIESENHOF Chicken Schmiede Kotelett "Black Garlic"
1 kg Drillinge
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml heiße Gemüsebrühe
1 Bund Schnittlauch
100 g schwarze Oliven ohne Stein
2 EL Olivenöl
100 g Ruccola
Salz, grober Pfeffer

Schritt 1

Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Drillinge waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und 25 - 30 Min. backen, bis sie gar sind.

Schritt 2

Inzwischen Zwiebel schälen, in dünne Spalten schneiden und in eine Salatschüssel geben. Knoblauch dazu pressen. 100 ml heiße Brühe darüber gießen und 10 Min. stehen lassen.

Schritt 3

Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Oliven nach Belieben halbieren. Essig und Olivenöl zu der Zwiebelbrühe geben und zum Dressing verrühren. Mit Salz und grobem Pfeffer würzen, Oliven und Schnittlauch unterrühren.

Schritt 4

Die fertig gegarten Kartoffeln in die Salatschüssel geben und mit dem Dressing gut durchmischen. Kurz vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Ruccola unterheben.

Schritt 5

Chicken Koteletts auf dem Grill ca. 12 - 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden vollständig durchgaren und mit dem Backkartoffel-Salat genießen.

Schritt 6