



Honig-BBQ-Hähnchenschenkel vom Blech mit Tex Mex Salat

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Schenkel
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Limette
1 EL Honig
50 ml BBQ Sauce
500 g Süßkartoffeln
2 EL Öl
3 Frühlingszwiebeln
1 Dose Maiskörner (ca. 160 g)
200 g Roma-Tomaten
1/2 Bund Koriander
1 Peperoni

Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Hähnchenschenkel trockentupfen, mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Schritt 2

Limette in 6 Spalten schneiden. Saft von 2 Limettenspalten mit Honig und BBQ-Sauce verrühren und auf den Hähnchenkeulen verteilen. Hähnchenschenkel 40-45 Min. auf der Mittelschiene backen, bis sie innen nicht mehr rosa sind und die Haut knusprig ist.

Schritt 3

Inzwischen Süßkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Süßkartoffeln und Paprikawürfel auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 1 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer mischen und die letzten 20-25 Min. in den Ofen unter die Hähnchenkeulen schieben.

Schritt 4

Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Koriander abbrausen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Peperoni waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Schritt 5

In einer Schüssel Saft von 2 Limettenspalten mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mais, Tomaten und Frühlingszwiebeln untermischen.

Schritt 6

Wenn das Gemüse gar ist, vom Blech zu dem Salat geben. Koriander und nach Belieben Peperonistreifen untermischen. Hähnchen-Schenkel mit dem Tex-Mex-Salat und den restlichen Limettenspalten servieren.