Knusprige Hähnchenflügel mit neuen Kartoffeln und grünem Dip

4 WIESENHOF Privathof-Geflügel Hähnchen Flügel
Salz, schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl
100 g Löwenzahnsalat (ersatzweise Rucola)
1 Bund Radieschen
50 g Rettich- oder Radieschensprossen
3 EL Kräuteressig
Zucker
evtl. einige Löwenzahn- oder Gänseblümchenblüten

Schritt 1

Ofen auf 220 °C vorheizen. Hähnchenflügel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schritt 2

Öl in einem Bräter erhitzen. Flügel darin anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten weiterbraten

Schritt 3

Inzwischen Löwenzahn waschen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Radieschen putzen, waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Sprossen in einem Sieb abbrausen. Essig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren. Olivenöl unterschlagen.

Schritt 4

Löwenzahn, Radieschen und Sprossen auf 4 Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Nach Belieben mit Blüten dekorieren. Hähnchenflügel mit dem Salat servieren.