



Zitronenhähnchen mit Rucola-Radicchio- Salat und Walnussdressing

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und halbieren, Zitronen vierteln und mit den Schalotten in eine große Schüssel geben.
2. Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls in die Schüssel legen.
3. Thymianblätter zupfen und zusammen mit dem Rosmarin, Weißwein, 5 EL NATURATA Olivenöl und 2 EL NATURATA Ahornsirup zu den übrigen Zutaten in die Schüssel geben und das Ganze vermengen.
4. Nachdem alles gut mariniert ist, alle Zutaten in eine Ofenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der mittleren Schiene für 50-60 Minuten garen.
5. Während die Hähnchenschenkel im Ofen garen, den Radicchio halbieren, den Strunk entfernen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
6. Den Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern.
7. Walnussöl, 5 EL NATURATA Olivenöl, Naturata Balsamico Bianco Condimento und 1/2 EL Ahornsirup zu einem Dressing verrühren.
8. Im Anschluss die gehackten Walnüsse unterrühren und das Dressing über den Salat geben.



Zubereitungszeit: Lang

Zutaten (für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- 2,5 EL Ahornsirup Grad A, mild
- 1 TL Condimento Bianco
- 60 g Walnussbruch
- 10 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- etwas Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 6 Schalotten
- 2 Bio Zitronen
- 4 Bio Hähnchenschenkel (à 250g)
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 150 ml Weißwein
- 1 Radicchio
- 100 g Rucola
- 3 EL Walnußöl
- Pfeffer