

Blumenkohl-Salat mit knusprigem Hähnchen

Für 2 Personen:

2 Hähnchenkeule mit Haut	1 Zwiebel	1/2 Bund Thymian
2 EL Joghurt	1 TL körniger Senf	400 g Blumenkohl
1/4 Baguette	2 EL Rotweinessig	50 g Mini-Cornichons

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Hähnchenkeulen mit der Haut nach unten in einer beschichteten und ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und für zehn Minuten mit anbraten.

Den Thymian und 2 EL Rotweinessig einrühren, die Hähnchenkeulen wenden und die Pfanne für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit die Keulen noch einmal mit Bratensatz beträufeln.

Jetzt die Cornichons und die Silberzwiebeln fein hacken und in einer Schüssel mit 1 EL Saft aus dem Glas verrühren. Den Joghurt und den Senf hinzufügen und alles für das Dressing gut abschmecken.

Nun den Blumenkohl mitsamt seiner Blätter in ganz dünne Scheiben schneiden oder grob raspeln.

Das Baguette in dicke Scheiben schneiden und für die letzten zehn Minuten auf die Hähnchenkeulen legen, damit es knusprig wird.

Jamie Oliver am 05. August 2020