



knusprige Pouletschenkel mit Mais Avocado Salat

knusprige Pouletschenkel mit Mais Avocado Salat

8 Pouletschenkel mit Haut

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel McCormick Der Rauchige Allrounder-Mix

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Rauchiger Joghurt

200 g griechischer Joghurt

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel McCormick Der Rauchige Allrounder-Mix

Mais Avocado Salat

150 g Mais aus der Dose, abgetropft

2 Avocados, gewürfelt

120 g grüne Blattsalate

5 Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

150 g Feta Käse

1 Bündel frischer Koriander, grob gehackt (optional)

Dressing

2 Limetten, der Saft davon

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Meersalz

2 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

knusprige Pouletschenkel mit Mais Avocado Salat

1.

Die Pouletschenkel mit Olivenöl und der rauchigen Gewürzmischung in einer großen Schüssel vermengen. 30 min. marinieren.

Bratpfanne stark vorheizen.

Die Pouletschenkel mit der Hautseite nach unten in die heiße Pfanne legen und einige Minuten braten, bis sie leicht geröstet sind.

Anschließend wenden und weiterbraten, bis sie vollständig durchgegart sind. Gegebenenfalls die Hitze etwas reduzieren. (10-15 min. Gesamtgarzeit)

Während das Poulet gart, die Zutaten für den rauchigen Joghurt in einer kleinen Schüssel verrühren und

beiseitestellen.

Die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel vermischen.

Die Salatzutaten in einer großen Schüssel vermengen und mit dem Dressing durchmischen.

Pouletschenkel zusammen mit dem Salat und dem Joghurt-Dip anrichten und servieren.