

Air Fried Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Gemüse

4 Portionen

ZUTATEN

4 Hähnchenkeulen (ohne Knochen)
1 Zitrone
4 Knoblauchzehen
1 TL Thymian
1 TL Dijon-Senf
400 g neue Kartoffeln
250 g Broccolini
1 rote Zwiebel
200 g Radieschen
20 g Petersilie
10 g Schnittlauch
150 g Joghurt
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker



Air Fried Zitronen-Knoblauch-Hähnchen mit Gemüse

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf **215°C Air Fry** vorheizen. Die Zitrone abreiben und halbieren. Den Knoblauch fein hacken. Den Thymian fein hacken. In einer kleinen Schüssel 2/3 des Olivenöls, den Saft einer halben Zitrone, Knoblauch, Thymian und Dijon-Senf verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenkeulen in einer großen Schüssel mit 2/3 der Marinade übergießen, dann das Hähnchen in der Marinade wenden, so dass es gut bedeckt ist. Das Hähnchen ca. 10-15 Minuten in der Marinade ziehen lassen und dann auf einen Spieß stecken.
2. In der Zwischenzeit die holzigen Enden des Broccolini entfernen. Die Zwiebel schälen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Das Grün der Radieschen abschneiden und für später aufbewahren. Die Kartoffeln und Zwiebeln mit dem Rest der Marinade vermischen und auf das **gelochte Air Fry Backblech** legen. Den Hähnchenspieß in die Mitte des Gemüses legen und alles zusammen ca. 25 Minuten im Ofen rösten. Ein Backblech unter das Blech stellen, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Dann Radieschen und Broccolini auf das Backblech geben und weitere ca. 10 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Petersilienblätter und das Grün der Radieschen fein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Petersilie, Radieschengrün und Schnittlauch in einer Schüssel zusammen mit Joghurt, restlichem Olivenöl, restlichem Zitronensaft und 1 Teelöffel Zitronenschale vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach dem Rösten das Hähnchen und das Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Zusammen mit dem Joghurt-Dip servieren.

Guten Appetit!