

Rezept

# Hähnchen mit Zitronen-Minze-Hüttenkäse

Ein Rezept von Hähnchen mit Zitronen-Minze-Hüttenkäse, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>4</b> Hähnchenschenkel (mit Rückenstück, je 200 g)	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver Salz	<b>5 TL</b> Honig Pfeffer, frisch gemahlen
<b>500 g</b> grüner Spargel (unbedingt dicke Stangen nehmen)	<b>1</b> kleine unbehandelte Zitrone
<b>250 g</b> Hüttenkäse	<b>4</b> Stängel Minze

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Hähnchenschenkel waschen, trocknen. 2 EL Öl mit Paprikapulver, 2 TL Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hähnchenschenkel damit einstreichen.
2. Spargel waschen, Stangenenden abschneiden und den unteren Teil schälen. Spargel in 4-5 cm große Stücke schneiden. Mit übrigem Öl, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Das Hähnchen in einen Bräter geben, im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. braten. Nach 15-20 Min. Spargel dazugeben. Zitrone waschen, Schale dünn abschälen, in feinste Streifen schneiden, Saft auspressen. Minze waschen, trockenschütteln, fein hacken. Alles mit Käse, übrigem Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Hähnchen und Spargel auf Tellern verteilen.