



Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Mal schnell in die Pfanne, einen knackigen Salat oder ein wenig Reis dazu und fertig ist das Hähnchengericht. Japanisch, orientalisch, Low Carb oder als schneller Snack auf die Hand - so vielfältig hast du Hähnchen noch nicht gegessen. Hier kommen 20 Ideen für genussliche Feierabende.

Caesar Club Sandwich

Caesar Salat ist ja schön und gut, aber da geht noch mehr. Ein majestätisch aufgetürmtes Sandwich zum Beispiel. Knackige Salatblätter und das altbekannte Dressing sind selbstverständlich mit von der Partie, werden aber noch gekrönt von zarter Hähnchenbrust und knusprigem Bacon. Und damit du deinen "Salat" auch unterwegs genießen kannst, wird das Ganze oben und unten in geröstetes Toastbrot eingeschlagen. [Zum Rezept](#)



Caesar Club Sandwich © Christine Garcia Urbina | trickytine

Tajine mit Hähnchenschenkel, Oliven und Zitrone

Bei Maja gibt es zum Abendessen eine große Portion Aroma pur. Und das vor allem dank der sanften Zubereitung in der Tajine. Aber auch weil das Hähnchen ein Bad in einem Meer aus Gewürzen nimmt. Kurkuma, geräuchertes Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander ... brauchst du noch mehr Argumente? [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Tajine mit Hähnchenschenkel, Oliven und Zitrone © Maja Nett | Moey's kitchen

Hähnchenpfanne mit Erdnüssen

Eine cremige Erdnussauce, die dank Tomaten nicht nur ein bisschen Farbe, sondern auch Fruchtigkeit bekommt - klingt herrlich, oder? Dazu fix angebratenes Hähnchen und fertig ist die Low-Carb-Leckerei. Du kannst Messer und Gabel beim Essen übrigens auch weglassen - roll die Füllung dazu einfach in eine knusprige Maistortilla. [Zum Rezept](#)



Hähnchenpfanne mit Erdnüssen © Saskia in der Au | Foodlikers

Aprikosen-Tomaten-Hähnchen aus dem Ofen

Genieß dein Hähnchen doch mal mit Obst - aus dem Ofen - und zwar auf die mediterrane Weise. Bei Stefanie kommt dazu kurzerhand von Hähnchen, Aprikose, Tomate, Knoblauch, Basilikum, Thymian bis Oregano alles in eine Form und dann ab in den Backofen. Nach 40 Minuten ist die Aromaexplosion fertig! [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Aprikosen-Tomaten-Hähnchen aus dem Ofen © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Pastalaya - One Pot Pasta Jambalaya

Falls du Jambalaya noch nicht kanntest, dann wird es jetzt aber allerhöchste Zeit. Das ist Comfort Food auf kreolische Art. Simone hat das Ganze allerdings etwas abgewandelt und nimmt statt Reis einfach Nudeln. Schnell und einfach kocht sie alles in einem Topf. Rein kommen Hähnchen, Garnelen, Paprika, Sellerie, Chorizo, Tomaten sowie allerhand Gewürze und Kräuter. [Zum Rezept](#)



Pastalaya – One Pot Pasta Jambalaya © Simone Filipowsky | S-Küche

Coq au Riesling

Orientalisch, mediterran und kreolisch kann das Hähnchen schon mal. Klassisch französisch aber auch. Bei den Foodistas gibt es deswegen das altbekannte und altbewährte Coq au Vin nach Elsässer Art mit Riesling statt schwerem Rotwein. Dazu frisches, luftiges Baguette und natürlich ein Gläschen Riesling und das Abendessen ist perfekt. [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Coq au Riesling © Foodistas

Chicken Ranch Wraps

Heute vorbereiten, morgen genießen - im Büro, in der Uni, in der Schule. Die anderen werden in der Mittagspause definitiv Augen machen, wenn du deine selbstgemachten Wraps mit knusprig ausgebackenen Hähnchenstreifen auspackst. Dank einem Dressing aus Mayo, Quark, Zitrone, Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie sind sie außerdem extra saftig. [Zum Rezept](#)



Chicken Ranch Wraps © Jasmin Krause | KüchenDeern

Hähnchen mit Lavendelmarinade

So schmeckt Sommer in der Provence. Ein feines, zartes Hähnchen, das ein Bad in einer Marinade aus Lavendelblüten, Meersalz, Olivenöl, Thymian, Zitrone und Lavendelhonig genommen hat. Mehr braucht man eigentlich nicht für einen genüsslichen Sommerabend. Vielleicht noch ein leichter Weißer und knuspriges Baguette ... [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Hähnchen mit Lavendelmarinade © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Penne-Hähnchen-Auflauf

Tamara hat für dich eine große Familienportion Soulfood. Und zwar in Form eines dampfenden, käsigen Auflaufs, in dem sich Hähnchen, Nudeln, Tomate, Ziegenfrischkäse und Ciabatta versteckt haben. [Zum Rezept](#)



Penne-Hähnchen-Auflauf © Tamara Staab | Maras Wunderland

Huhn mit Erdnussauce und Reisnudeln

Fusion Food at its best: Eine Prise Thailand, eine Prise China und hier und da ein Schuss Europa - so hat Jessica ihr Hähnchengericht zusammengemixt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Cremig, würzig und dank frischer Chili on top und Ingwer in der Sauce mit der Extraportion Wumms. [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Huhn mit Erdnussauce und Reisnudeln © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

Couscous mit Hühnchen

Von Asien nach Afrika - nach Marokko, um genau zu sein. Daher stammt zumindest Kajas Inspiration für ihr schnell gemachtes Couscous-Gericht. Für eine frische Note werden mariniertes Hähnchen, Couscous, Granatapfel und Minze noch mit einer leichten Joghurtsauce getoppt. Auch die hat es in sich - dank Tahini, Limette, Minze und Granatapfel. [Zum Rezept](#)



Couscous mit Hühnchen, Granatapfel und Minze © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Gebratene Mie-Nudeln mit Hähnchen

Ruckzuck geht das bei Yvonne, denn bei ihr kommen alle Zutaten einfach in den Wok und werden bei hoher Temperatur kurz gegart. So bleiben Pak Choi, Möhren und Zuckerschoten schön knackig und auch das Fleisch

wird nicht zäh und trocken. So macht man das auf asiatische Art. [Zum Rezept](#)



Gebatene Mie-Nudeln mit Hähnchen © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Pasta-Salat-Bowl mit Avocado, Hähnchen und Pfirsich

Das Auge isst bekanntlich mit. Richte deinen Salat das nächste Mal also doch mal hübsch in der Schale an. Rechts das Hähnchen, daneben die Avocado, in der Mitte die Nudeln und links Spargel und Pfirsich. Und oben drauf kommt eine leichte Honig-Senf-Vinaigrette. [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Pasta-Salat-Bowl © Stefanie Just | Meine Küchenschlacht

Hähnchen-Mango-Zucchini-Spieße

Einmal Sommer am Spieß! Kommt sofort. Man nehme Hähnchenbrustfilet, lege es in einer spritzigen Marinade aus Knoblauch, Zitrone, Sojasauce und Olivenöl ein und ziehe es anschließend mit süßer Mango und knackiger Paprika auf einen Spieß. Das ist Sommerlaune auf die Hand! [Zum Rezept](#)



Hähnchen-Mango-Zucchini-Spieße © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Gegrilltes Honig-Senf-Hendl

Hendl? So sagt man Österreich. Und weil Österreich ja schon fast am Mittelmeer liegt, kommt Catrins Hähnchen auch ein wenig mediterran daher. Mariniert in Honig und Senf und gebettet auf Feldsalat, Rucola, Gemüseallerlei, frischen Kräutern und verfeinert mit einem leichten Balsamico-Olivenöl-Dressing. [Zum Rezept](#)



Gerilltes Honig-Senf-Hendl © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Hähnchencurry mit Kürbis

Ein bisschen scharf, ein bisschen süß, cremig, würzig - Tamaras Curry ist eine wahre Wonne für graue Tage. Und das Beste: Es ist so einfach und schnell gemacht. Gerade mal 35 Minuten brauchst du für diesen Glücklichermacher. [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Hähnchencurry mit Kürbis © Tamara Staab | Maras Wunderland

Scharfes Hähnchen im Pita-Brot

Es geht noch schärfer - wenn du dein Hähnchen mit Ingwer und Pul Biber würzt. Die scharfe Gewürzmischung sorgt für Pepp in der Pita-Tasche. Für die saftige Note im Brot sorgt die selbstgemachte Guacamole aus Avocado, Zitrone und Knoblauch. [Zum Rezept](#)



Scharfes Hähnchen mit Guacamole im Pita-Brot © Ines Karlin | Münchner Küche

Hähnchenspieße mit Zitronengras

Falls dir ein Flug nach Bali zu teuer ist, dann hol dir Bali einfach nach Hause. Und zwar mit gut gewürzten Hähnchenspießen. Sambal Oelek, scharfes Paprikapulver und Zitronengras geben ihr Bestes, um dir einen kulinarischen Kurztrip zu beschern. Wenn du das Ganze aufspießt, kannst du dein Südsee-Hähnchen außerdem unkompliziert auf der Hand genießen. [Zum Rezept](#)

Für Feierabendgenießer: 20 geniale Hähnchen-Ideen



Hähnchenspieße mit Zitronengras © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Udon Nudeln mit Chicken Teriyaki Sauce

Dein Hähnchen mag es nun mal asiatisch. Von Bali wechseln wir deswegen auf die nächste Insel - nach Japan. Hier isst man das Geflügel eingelegt in Teriyaki Sauce - also nicht zu knapp gewürzt. Dazu reicht Kaja buntes Wokgemüse und köstliche Udon Nudeln. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Udon Nudeln mit Chicken Teriyaki Sauce © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Pastasotto mit Orangen-Hähnchen

Bei den Foodistas gibt es Fusion Food der anderen Art: Nudeln, die wie Reis daher kommen und deswegen kurzerhand als Risotto gekocht werden. Herauskommt ein leichtes Pastasotto. Das Hähnchen kommt natürlich auch nicht einfach so auf den Teller, sondern wird mit selbstgemachter Orangen-Chili-Marmelade verfeinert. [Zum Rezept](#)



Pastasotto mit Orangen-Hähnchen © Foodistas