

Knusprige Hähnchen-Schenkel mit Gemüse

Für 6 Personen:

6 Hähnchen-Schenkel	6 m.-große Kartoffeln	6 m.-große Zwiebeln
1 Limette	Salz, Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß
Rosmarin, Öl		

Hähnchenschenkel in Ober und Unterkeule teilen.

Ein Backblech mit Öl einpinseln, die Keulen auch. Die Keulen mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und Rosmarinnadeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (225°C Umluft) ca. 10 Min. vorbacken.

Kartoffeln schälen und halbieren, Zwiebeln schälen und vierteln auch mit Öl einpinseln und mit den Gewürzen (die Rosmarinnadeln etwas klein hacken) überstreuen. 1 Limette in dünne Scheiben schneiden.

Alles zu den Hähnchenkeulen geben. Evtl. alles zwischendurch mal mit der Bratflüssigkeit beträufeln.

Ca. 40-50 Min. backen lassen.

NN am 10. April 2024