

Paprika-Hähnchen mit Ofen-Gemüse

Für 2-3 Personen

2 Kartoffeln, fest	2 Möhren	1-2 Pastinaken
Salz, Pfeffer	3 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 EL mildes Paprikapulver	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Kartoffeln, Möhren und Pastinaken schälen. Kartoffeln vierteln, Möhren und Pastinaken halbieren, dann ebenfalls Vierteln. Das Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Thymianzweige dazwischen legen, 3 EL Olivenöl darüber gießen und im vorgeheizten Ofen das Gemüse ca. 40 Minuten garen. Vom Hähnchen Brust und Keulen abtrennen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Zwiebeln zugeben und anschwitzen, Keulenteile mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Dann Knoblauch und die Hähnchenbrüste zugeben, von beiden Seiten anbraten, Chili zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten das Fleisch mit Paprikapulver bestreuen. Paprikahähnchen mit dem Ofengemüse anrichten und servieren.

Vincent Klink 15. März 2012