

# Hähnchen-Keulen mit Ofengemüse

## Für 4 Personen:

### Für Hähnchen und Gemüse:

2 rote Paprika	1 gelbe Paprika	4 Hähnchenkeulen (à 250 g)
Salz	2 TL flüssiger Honig	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL scharfes Paprikapulver	5 TL Olivenöl	1 Aubergine
2 Zucchini	4 rote Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
3 Tomaten	2 TL Apfel-Balsamessig	Pfeffer

### Für das Pesto:

75 g Parmesan	0,5 Bund Petersilie	1 Bund Rucola
1 Bio-Zitrone	80 g gemahl. Mandeln	40 ml mildes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit den Schalenseiten nach oben auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft.

Die Hähnchenkeulen im Gelenk halbieren, waschen, trocken tupfen und leicht salzen.

Honig, beide Paprikapulver und 2 EL ÖI verrühren und die Hähnchenkeulen damit großzügig bestreichen.

Aubergine waschen, putzen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen und einige Minuten ziehen lassen. Zucchini putzen und waschen.

Zucchini in längliche Scheiben schneiden, salzen und auf ein Backblech geben.

Die Zwiebeln schälen und vierteln, Knoblauch schälen und halbieren.

Paprika aus dem Ofen nehmen, mit einem nassen Küchentuch bedecken und abkühlen lassen.

Einen Bräter erhitzen, die Hähnchenkeulen darin rundum scharf anbraten.

Auberginenscheiben abtupfen, mit den Zwiebeln und Knoblauch mit aufs Backblech zu den Zucchini geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und durchmischen. Die angebratenen Hähnchenkeulen obenauf geben und alles ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Tipp: Die Hähnchenkeulen können auch auf dem Grill gebraten werden. Dafür Die Keulen auf dem Grill bei direkter Hitze rundum 5 bis 8 Minuten anbraten, dann an den Grillrand ziehen und bei indirekter Hitze geschlossen 20 bis 25 Minuten fertigbaren. So bleibt das Fleisch saftig.

Tipp: Auch die Gemüse können in einer Grillschale auf dem Grill gegart werden.

Für das Pesto Käse fein reiben.

Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen, die Stiele klein schneiden.

Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern, grobe Stiele entfernen.

Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben.

Rucola, Petersilienblätter inklusive Stiele, Käse, Mandeln, Olivenöl und Zitronenschale in einem hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, waagrecht halbieren und mit der Schnittfläche nach oben mit zum Gemüse aufs Blech geben und die restliche Garzeit mit garen.

Von den abgekühlten Paprika die Schale abziehen.

Gemüse und Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen, die Keulen vom Blech nehmen.

Paprika zum Gemüse geben, dieses mit Essig, restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse und Hähnchenkeulen anrichten, etwas Pesto darüber träufeln.

Tarik Rose am 21. Juli 2023