

Hähnchen-Keulen auf Auberginen und Tomaten

Für 6 Personen:

Schritt 1:

1 kg kleine Auberginen 1 kg Tomaten 1 Zweig Rosmarin
3 Zweige frischen Thymian

Schritt 2:

100 g Pinienkerne 3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Schritt 3:

3 EL Olivenöl 6 Hähnchenkeulen (1,25 kg) 250 ml trockener Rotwein
Paprika edelsüß

Schritt 1:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auberginen putzen, waschen und in Würfel schneiden. Tomaten putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Rosmarin und Thymian waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken.

Schritt 2:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig goldbraun rösten und herausnehmen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Auberginen unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Rosmarin, Thymian und Pinienkerne untermischen.

Schritt 3:

Eine ofenfeste Pfanne oder eine Auflaufform mit ca. 1 EL Öl ausstreichen und das Gemüse darauf verteilen. Rotwein angießen.

Restliches Öl (ca. 4 EL), etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und die Hähnchenkeulen damit bestreichen. Auf das Gemüse legen.

Schritt 4:

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten schmoren. Zwischendurch die Keulen mit restlicher Öl-Gewürzmischung bestreichen. Hähnchen mit Gemüse auf Tellern anrichten, mit Rosmarin und Thymian garnieren.

NN am 13. April 2021