

Ofen-Hähnchen, Kartoffeln, Gemüse in Tomaten-Soße

Für 6 Personen:

Für das Hähnchen:

6 Hähnchenkeulen Salz, Pfeffer Paprikapulver edelsüß

Für das Gemüse:

8 Kartoffeln 2 Zwiebeln 1 gelbe Paprikaschote
200 g Champignons 2 Karotten

Für die Tomatensoße:

2 EL Olivenöl 2 Zwiebeln, gewürfelt 3 Knoblauchzehen, gepresst
3 EL Tomatenmark 1 TL Salz ½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver, edelsüß 400 ml Hühnerbrühe

Außerdem:

2 Frühlingszwiebeln

Für das Hähnchen:

Ober- und Unterkeulen voneinander trennen.

Die Hähnchen-Teile waschen, trocknen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.

Für die Tomatensoße:

In einem Topf, 2 EL Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln und Knoblauchzehen andünsten. Nun das Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anbraten.

Mit Hühnerbrühe ablöschen, umrühren und einmal aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Etwa 2 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann von der Hitze nehmen und beiseite stellen.

Für das Gemüse:

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren.

Die Paprikaschote halbieren und die Kerne entfernen. Dann ausspülen und klein schneiden.

Die Karotten schälen und in Ringe schneiden.

Die Champignons putzen und halbieren. Sie kommen zum Schluss mit dem Hähnchen oben drauf.

Zusammensetzen:

Die Kartoffeln und das Gemüse in einer großen Auflaufform verteilen.

Die Tomatensoße dazugeben und gut verteilen.

Die Hähnchen-Teile auf dem Gemüse verteilen.

Die Champignons hinzugeben.

Etwa 90 Minuten lang im vorgeheizten Ofen auf mittlerem Einschub garen. Dabei die Hähnchen Teile alle 30 Minuten wenden.

Tipp:

Die Hähnchen-Teile sollten beim Garen immer obenauf liegen, damit sie schön knusprig werden. Sollten die Hähnchen-Teile während des Garvorgangs zu dunkel werden, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Nach der Garzeit, die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und ein paar Minuten lang abkühlen lassen.

Dann auf Tellern verteilen, mit Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

NN am 25. April 2024