

Harissa-Hähnchen

Für 4 Personen:

4 gemischte Paprikaschoten 2 rote Zwiebeln 1,2 ganzes Freilandhuhn
4 TL Rosenharissa 4 Zweige frische Minze

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Zunächst die Paprikaschoten entkernen und in große Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, vierteln und in ihre einzelnen Zwiebelblätter zerlegen. Das Gemüse in eine etwa 30x40 cm große Bratschale geben.

Die Rückseite des Hähnchens vorsichtig mit einem scharfen Messer aufschneiden, sodass es flach geöffnet werden kann. Nun das ganze Hähnchen mit der Rosenharissa, etwas Salz, schwarzem Pfeffer und Rotweinessig einreiben.

Das Hähnchen flach auf das Gemüse in die Bratschale legen. Alles rund 50 Minuten lang im Ofen garen lassen.

Vor dem Anrichten, die Minzblätter auf dem Harissa Hähnchen verteilen.

Jamie Oliver am 10. Januar 2017