

# Orientalisches Knoblauch-Hähnchen mit Harissa

## Für 4 Personen

1 mittelgroßes Hähnchen	5 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
1 Msp. Ras-el-Hanout	1 EL Harissapaste, mittel scharf	1 TL Meersalz
Pfeffer	1 Bio-Limette	1 Zwiebel
200 g Eiertomaten (Dose)	1 Zimtstange	

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen in vier Teile schneiden. Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Olivenöl, Knoblauch, Ras-el-Hanout, Harissa, Salz und Pfeffer vermengen und das Fleisch damit einreiben. Eine ofenfeste Pfanne oder einen Bräter auf dem Herd erhitzen und das Hähnchen rundum goldbraun braten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den restlichen Knoblauch schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Alles zum Hähnchen geben.

Die Eiertomaten und die Zimtstange ebenfalls dazugeben und alles im Ofen in 60 Minuten fertig garen.

Christian Henze am 14. Mai 2021