

Hähnchen-Schenkel und Ofengemüse

Für 4 Personen

1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	800 g Drillinge	4 Möhren
2 Zucchini	200 g Cocktailtomaten	8-10 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver, geräuchert	1 TL Paprikapulver, edelsüß	4 TL Grillgewürz
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone	4 Hähnchenschenkel
2 Rosmarinzweige		

Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Gemüse waschen. Paprika entkernen, Zwiebeln, Knoblauch, Drillinge und Möhren schälen. Gemüse in grobe, mundgerechte Stücke schneiden. Drillinge 5 Minuten blanchieren.

Für die Marinade: In einer Schüssel Olivenöl, geräuchertes und edelsüßes Paprikapulver, Grillgewürz, Salz und Pfeffer, sowie gepressten Knoblauch, den Saft einer halben Zitrone und etwas Zitronenzeste vermengen.

Gemüse in eine Auflaufform geben und mit einem Teil der Marinade vermengen. Hähnchenschenkel auf das Gemüse setzen und mit der restlichen Marinade bestreichen. Das geht gut mit einem Küchenpinsel.

Auflaufform in den Ofen geben und etwa 40 Minuten backen.

Auf Tellern portionieren und mit etwas Rosmarin garnieren.

Björn Freitag am 15. Oktober 2024