



Gebackenes Hähnchen Jerk-Style

mit Linsen-Gemüse und Korianderdressing



ca. 40min



3-4 Personen

Unser Hähnchen bekommt heute eine ordentliche Abreibung – aber im guten Sinne! In der karibischen Küche bedeutet „Jerk-Style“ nämlich, sein Grillgut mit einer ellenlangen Liste von Gewürzen einzureiben, bevor es gebraten wird. Auch Zucchini, Paprika und Linsen bekommen eine gute Portion Geschmack mit auf den Weg in den Backofen. Serviert wird das Ganze mit einem frischen Orangen-Koriander-Dressing. Top!

- 2 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchenoberkeulen
- 2 rote Paprika
- 3 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Linsen
- 1 rote Peperoni
- 1 unbehandelte Orange
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 679kcal, Fett 40.6g,
Kohlenhydrate 37.5g, Eiweiß 42.3g



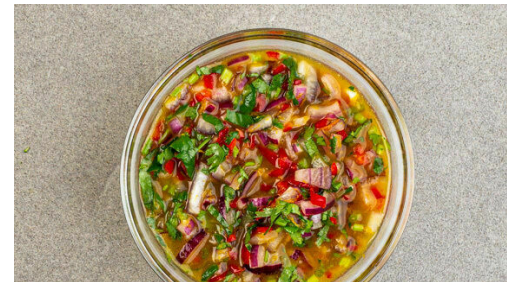
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Gewürzmischungen**, 1TL Salz, 1/2TL Pfeffer und 2EL Olivenöl zu einem **Würzöl** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** einreiben.



Das **Gemüse** nach 10-15Min. Garzeit neben dem **Fleisch** auf den Backblechen verteilen, die Position der Bleche tauschen und alles weitere 15-20Min. mitbacken, bis das **Gemüse** weich wird und zu bräunen beginnt und das **Fleisch** gar ist.



Das **Fleisch** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. **Übriges Würzöl** aufbewahren. Das **Fleisch** in den noch vorheizenden Ofen schieben und 10-15Min. backen, bis die **Haut** zu bräunen beginnt.



Die **übrige Zwiebel** fein würfeln. Die **Peperoni** längs halbieren und ebenfalls fein würfeln. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** auspressen. Den **Koriander** grob schneiden. Die **1/2 des Korianders** mit den **Zwiebelwürfeln**, der **Peperoni**, der **Orangenschale**, dem **-saft**, 2EL Olivenöl und 1EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Paprika** achten und entkernen. Die **Zucchini** schräg in 2-3cm breite Scheiben schneiden. **1 Zwiebel** schälen, halbieren und **beide Hälften** jeweils vierteln. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Alles mit dem **übrigen Würzöl** vermengen.



Das **Fleisch** mit dem **Linsen-Gemüse** auf Teller verteilen und mit dem **Dressing** beträufeln. Mit dem **restlichen Koriander** garnieren und servieren.