



Mariniertes Rosmarin-Hähnchen

mit Kartoffeln und Fenchelgemüse



20-30Min.



3-4 Personen

Heute gibt es dieses saftige Paprika-Hähnchen mit Rosmarin und im Ofen geröstetem Gemüse! Der immergrüne, aromatische Rosmarinstrauch ist eines unserer Lieblingskräuter. Und da Rosmarin vor allem in südlichen Küstengebieten des Kontinent wächst, schmeckt es auch immer ein bisschen nach Urlaub.

- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- Frischer Rosmarin
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Fenchelknollen
- 3 grüne Paprika
- 1 Packung geräucherte Paprika
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne

Allergene
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Kalorien 520.0kcal, Fett 23.4g, Eiweiß 32.6g, Kohlenhydrate 38.0g



Den Ofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und die **Zwiebeln** in grobe Streifen schneiden. Den **Knoblauch** in feine Scheiben schneiden.



Die **Paprika** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Die **Kartoffeln** längs in Spalten schneiden.



Die **Fenchelknollen** vierteln und den Strunk heraus schneiden, dann in gleich große Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** quer zum Strunk halbieren.



Nun das **komplette Gemüse** samt **Zwiebeln** und **Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine große Auflaufform geben. Für ca. 15-20Min. im Ofen rösten.



Inzwischen den **Rosmarin** vom Stängel streifen und fein schneiden. Mit dem **geräucherten Paprikapulver**, Salz, Pfeffer und 1EL Olivenöl vermengen.



Die **Hähnchenfilets** in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl ca. 1-2Min. von jeder Seiten scharf anbraten, dann die Hitze ausschalten. Die **Hähnchen** mit der **Paprika-Marinade** einstreichen und für ca. 8-10Min. zum Gemüse in den Ofen garen. Gemeinsam servieren.

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**