



Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel

mit Ofengemüse und Joghurtdip



30-40min



2 Personen

Heute haben wir herrlich würzig-rauchige Hähnchenschenkel für dich, die du mit einem saftigen Ofengemüse aus Paprika, Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln und Rosmarin servierst. Dazu gibt es einen Schnittlauch-Joghurt-Dip. Ein Gericht, das glücklich macht!

- festkochende Kartoffeln
- Zucchini
- rote Zwiebel
- Joghurt ⁷
- Knoblauchzehe
- Hähnchenschenkel
- BBQ-Sauce ^{9,10}
- rote Paprika
- frischer Schnittlauch & Rosmarin

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Backofen

Allergene
Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

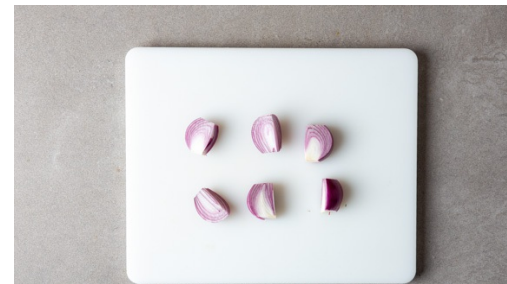
Energie 710kcal, Fett 39.8g,
Kohlenhydrate 39.8g, Eiweiß 43.7g



Den Backofen auf 230°C Umluft oder 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit 1-2EL Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Im Ofen ca. 30-35Min. backen, bis die **Schenkel** goldbraun und gar sind.



Die **Zwiebeln**, die **Paprika**, die **Zucchini** und die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit dem **Rosmarin** und 1-2EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** ca. 15-20Min. im Ofen garen, bis es an den Rändern zu bräunen beginnt und gar ist.



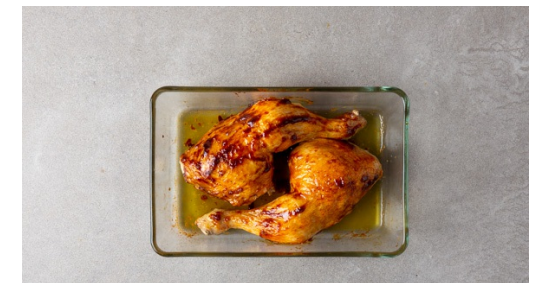
Die **Zwiebel** schälen, halbieren und jede **Zwiebelhälfte** in 3 Spalten schneiden.



Währenddessen den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Joghurt** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Schnittlauch** unterrühren.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2–3cm große Stücke schneiden. Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** ebenfalls in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln streifen und grob hacken.



Das **gebackene Hähnchen** mit der **BBQ-Sauce** einpinseln und ca. 2-3Min. im Ofen garen, bis die **BBQ-Sauce** leicht karamellisiert ist. Das **Ofengemüse** mit dem **Knoblauch** nach Geschmack vermengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Gemüse** und dem **Dip** servieren.