



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! "

- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 250g festkochende Kartoffeln
- 15g frischer Schnittlauch & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Auflaufform
- Küchenpinsel

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

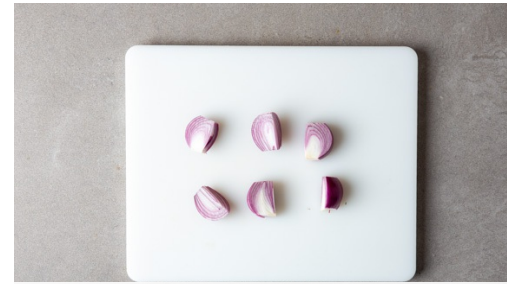
Energie 706kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 38.3g, Eiweiß 43.7g



Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 1-2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und 30-35Min. im Ofen backen, bis die **Schenkel** goldbraun und gar sind.



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



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



Währenddessen den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Joghurt** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Schnittlauch** unterrühren. Den **Knoblauch** schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Kartoffeln** ebenfalls in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



Die **Hähnchenschenkel** mit der **BBQ-Sauce** bepinseln und noch 2-3Min. im Ofen backen, bis die **BBQ-Sauce** leicht karamellisiert ist. Das **Ofengemüse** mit dem **Knoblauch nach Geschmack** vermengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Ofengemüse** und dem **Joghurdip** servieren.