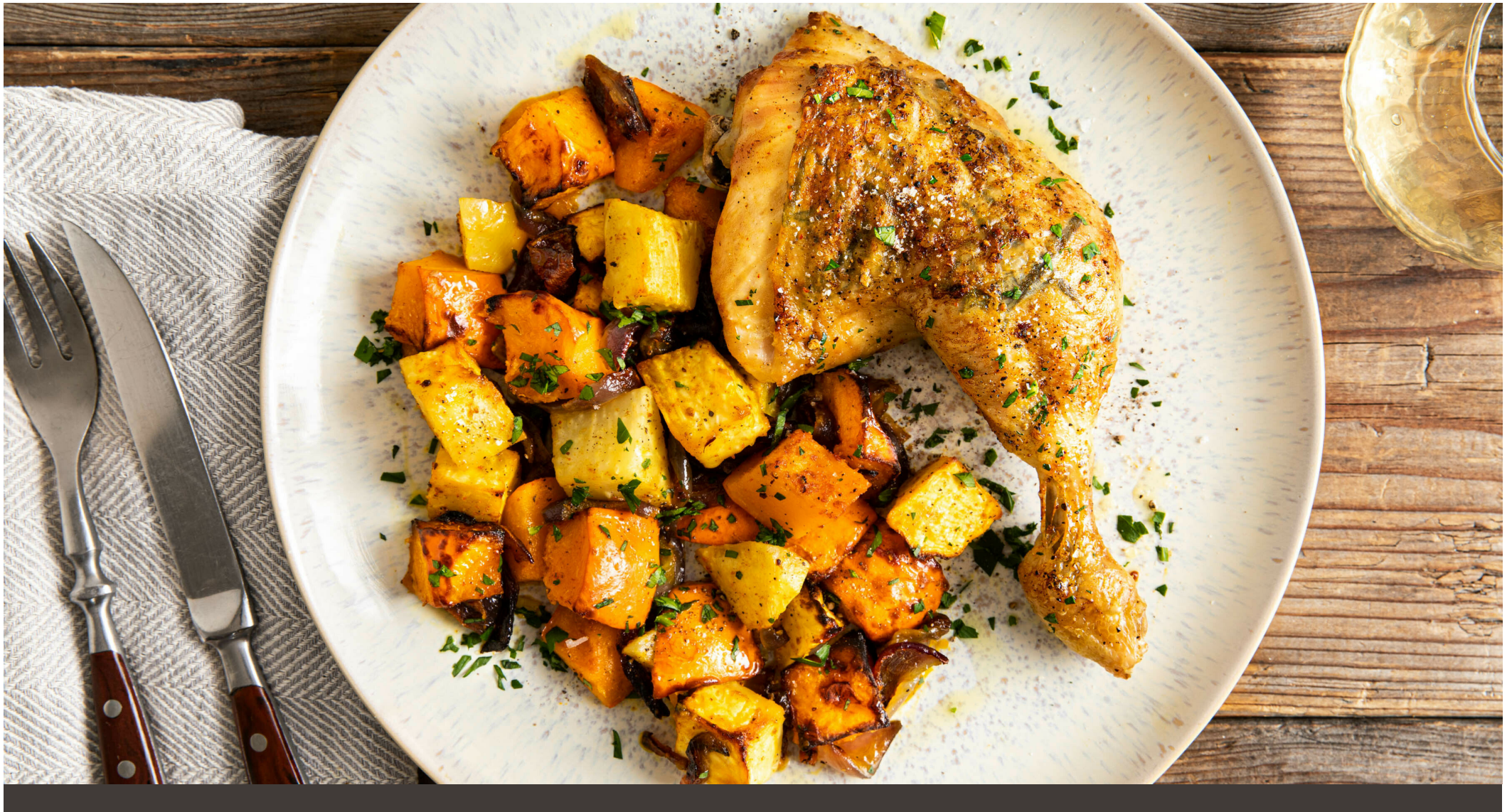




Hähnchenschenkel mit Kürbisgemüse

Low Carb mit frischen Kräutern



30-40min



3-4 Personen

Einfach köstlich – so könnte das Motto dieser Mahlzeit lauten. Unser Wintergemüse wird mit dem nach Rosmarin duftenden Hähnchen ganz ohne Tamtam zusammen im Ofen geröstet. So kannst du die Zeit, die du beim Abwasch von Pfannen und Töpfen sparst, mit genüsslichem Knabbern am Hähnchenschenkel verbringen. Raffiniert, oder?

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 3 rote Zwiebeln
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler

Um zu testen, ob das Fleisch durch ist, mit einem scharfen Messer in das Fleisch einstechen. Läuft klarer Fleischsaft heraus, ist das Fleisch gar.

Sellerie (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 780kcal, Fett 49.1g,
Kohlenhydrate 30.1g, Eiweiß 50.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** vierteln, schälen und ebenfalls in ca. 2cm große Stücke schneiden.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und jede Hälfte in dünne Spalten schneiden.



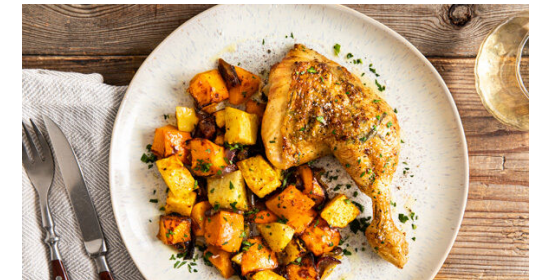
Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen. Die **Hähnchenschenkel** trockentupfen und die **Rosmarinnadeln** vorsichtig unter die Haut schieben, dann die **Hähnchenschenkel** rundum mit insgesamt 2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Kürbis**, den **Sellerie** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Hähnchenschenkel** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem **Gemüse** 25–30Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Die **Hähnchenschenkel** und das gebackene **Gemüse** auf Tellern anrichten, mit der **Petersilie** garnieren und servieren.