



Gebackenes Hähnchen x2

mit Karotten, Rosenkohl und Kichererbsen



30-40min



4 Portionen

Heute darf mal wieder der Ofen die meiste Arbeit leisten! Unsere kräftig-aromatischen Hähnchenschenkel – hier in der doppelten Portion – werden lecker gewürzt und dann einer Wärmekur unterzogen. Mit auf dem Blech: eine bunte Runde runder bzw. rund gemachter Gemüsesorten. Und nachdem alle gemütlich vor sich hin geschmurgelt haben, treffen sie auf ein cremiges Sößchen mit frischem Schnittlauch. Voilà!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Bio-Kichererbsen
- 3 Karotten
- 400g Rosenkohl
- 4 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 12 Hähnchenschenkelfilets
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

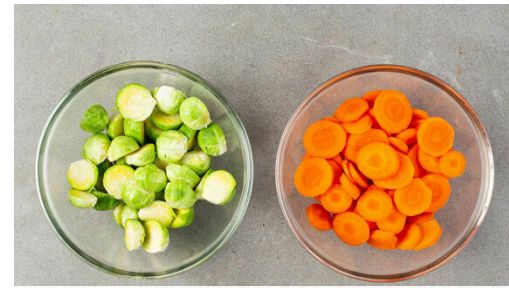
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1261kcal, Fett 84.5g, Kohlenhydrate 51.7g, Eiweiß 71.0g



1. Kichererbsen abtropfen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Rosenkohl** halbieren.



3. Gemüse verfeinern

Die **Karotten**, den **Rosenkohl** und die **Kichererbsen** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und das **Gemüse** auf jedem Blech mit 1EL Olivenöl, jeweils der **½ der Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



4. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 4EL Olivenöl, der **restlichen Gewürzmischung** und 1TL Salz einreiben.



5. Fleisch und Gemüse rösten

Das **Fleisch** und den **ungeschälten Knoblauch** zum **Gemüse** auf das Blech geben und alles im Ofen ca. 25Min. rösten, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Das **Gemüse** und das **Fleisch** nach der Hälfte der Zeit wenden, je nach verwendeter Ofenart ggf. die Position der Bleche tauschen.



6. Sauce zubereiten

Den **Schnittlauch** grob schneiden. Den gebackenen **Knoblauch** aus der Haut drücken (Vorsicht, heiß!). Die **Crème fraîche** mit dem **Schnittlauch**, dem **Knoblauch**, 1½EL Senf und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer grob pürieren. Das **Fleisch** auf dem **Gemüse** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.