



## Gebackenes Hähnchen x2

mit Karotten, Rosenkohl und Kichererbsen



30-40min



3-4 Personen

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 <sup>1</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Senf <sup>2</sup>
- 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 1274kcal, Fett 84.7g, Kohlenhydrate 53.1g, Eiweiß 72.2g



#### 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.