



RESHOOT Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel

mit Ofengemüse und Joghurtdip



30-40min



2 Personen

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

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 1 Becher Joghurt ²
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,3}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Küchenpinsel

Allergene
Sellerie (1), Milch (2), Senf (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

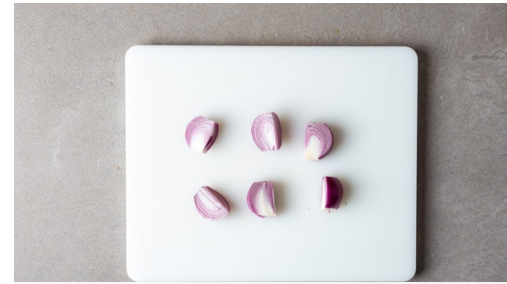
Energie 795kcal, Fett 44.0g,
Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 43.3g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit 1 EL Olivenöl einreiben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und 30–35 Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist.



Die **Paprika**, die **Zucchini**, die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Rosmarin** sowie 1 EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und 15–20 Min. 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 die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Joghurt** mit der Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.
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 **BBQ-Hähnchenschenkel** mit dem **Ofengemüse** und dem **Joghurdip** anrichten und servieren.