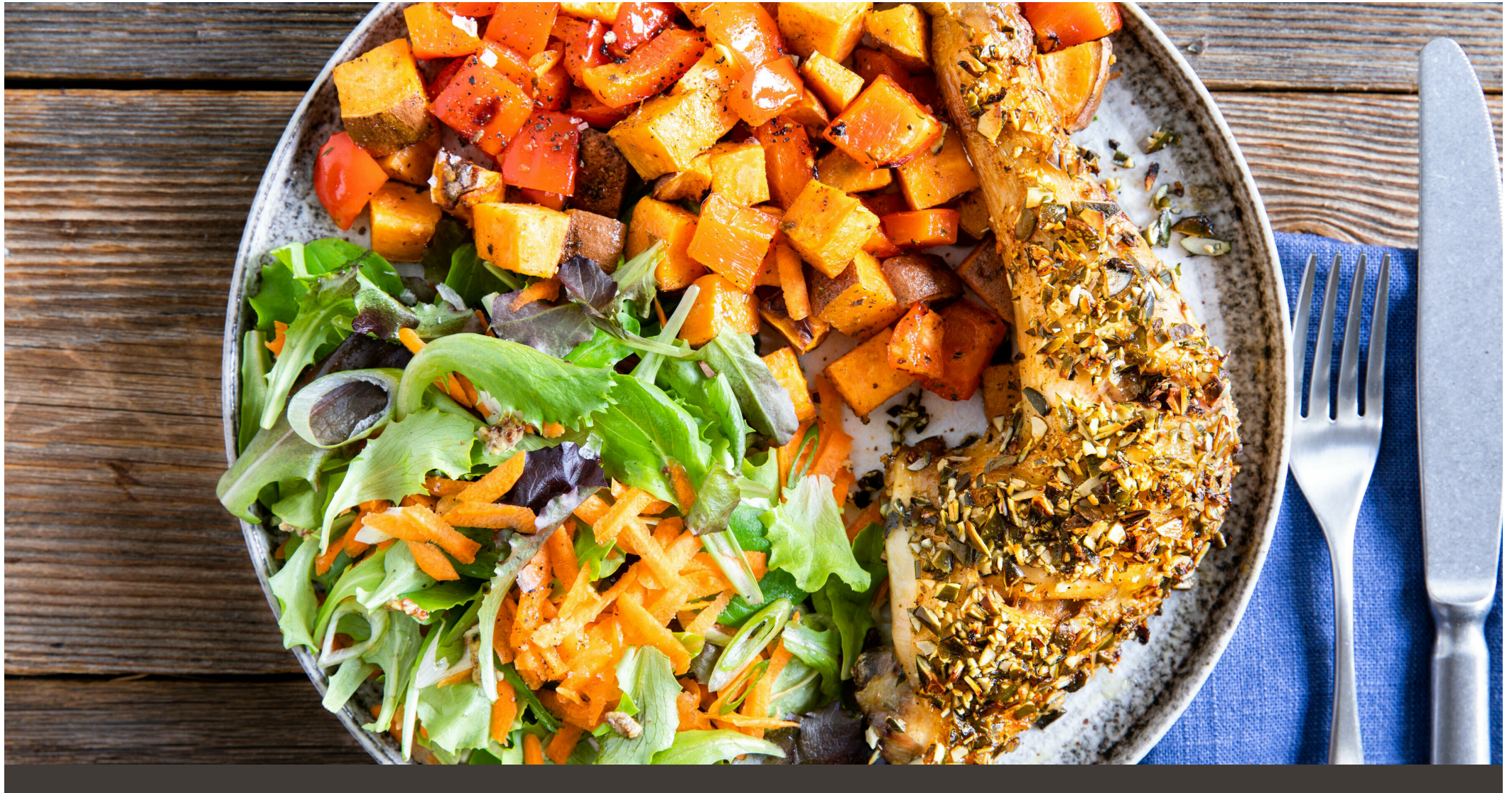




Hähnchenschenkel mit Kürbiskernkruste

dazu Ofengemüse und bunter Salat



30-40min



4 Portionen

Wie ein romantischer Sonnenuntergang – so malerisch vereinen sich die Farben Orange, Rot und Gold der im Ofen geschmurgelten Karotten, Paprika und Süßkartoffeln. Um sich nicht zu verkühlen, hüllt sich das Hähnchen nach einem extravaganten Bad in gewürztem Ahornsirup in einen knusprigen Kürbiskernmantel. Derart in Schale geworfen wird es sich vom knackigen Grün der Salatblätter doch nicht die Show stehlen lassen?

- 2 Pck. Ahornsirup
- 2 Pck. griechische Gewürzmischung
- 4 Hähnchenschenkel
- 50g Kürbiskerne
- 4 Süßkartoffeln
- 2 Paprika
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g gemischter Salat

- 2TL Senf ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe

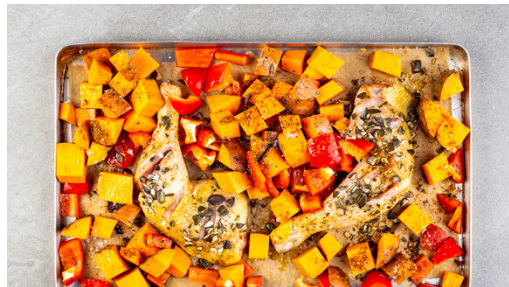
Allergene

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

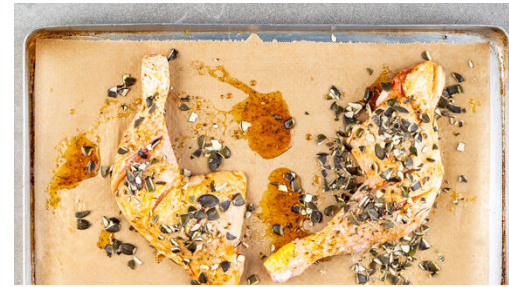
Energie 837kcal, Fett 51.4g,
Kohlenhydrate 42.4g, Eiweiß 46.0g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Ahornsirup** mit der **½ der Gewürzmischung**, 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und 2-3-mal bis zu den Knochen einschneiden, dann mit dem **Gewürzsirup** einreiben.



Das **Gemüse** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** nach 15Min. Garzeit neben den **Hähnchenschenkeln** verteilen und 15-20Min. mitbacken, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** weich ist. Dabei die vorherige Position der Bleche tauschen.



Die **Kürbiskerne** fein hacken, auf einem Teller verteilen und die **Hähnchenschenkel** von beiden Seiten in den **Kürbiskernen** wenden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und ca. 15Min. im unteren Drittel des Ofens backen.

2EL Olivenöl mit 1EL Essig, 2TL Senf sowie 2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden.



Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln.
Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.
Kurz vor dem Servieren den **Salat** mit den
Karotten, den **Lauchzwiebeln** und dem
Dressing vermengen. Die
Hähnchenschenkel mit dem **Ofengemüse**
und dem **Salat** anrichten und servieren.