



## Hähnchenschenkel spanische Art

mit fruchtigem Kartoffel-Rosenkohl-Gemüse



40-50min



3-4 Personen

Es war noch nie so leicht, sich einen feurigen Südländer anzulachen. Dieser Señor Pollo hat ausreichend Zeit unter der künstlichen Sonne deines Ofens verbracht, und das Ergebnis ist ansprechend – noch attraktiver macht ihn die After-Sun-Behandlung mit Koriander. Dabei in den warmen Gefilden waren die Nordlichter Kartoffel und Rosenkohl, Orange als lokale Reiseführerin und Zwiebeln als neutrale Begleitung. Reisegruppe zu mir!



- 4 Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Rosenkohl
- 3 rote Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 3 Knoblauchzehen
- 10g frischer Koriander
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

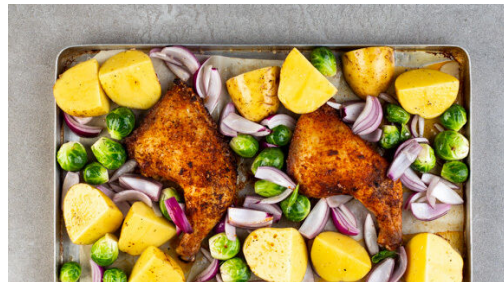
- Backofen
- Backblech und Backpapier

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

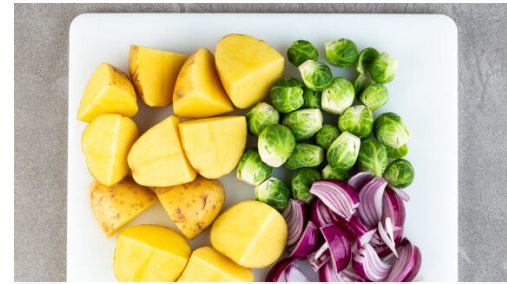
Energie 773kcal, Fett 39.6g,  
Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 46.1g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und rundum mit dem **Paprikapulver**, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 35Min. im Ofen backen, sobald er heiß ist. Während des Garens 2-3-mal wenden, die letzten Minuten aber mit der Hautseite nach oben legen.



Die **Kartoffeln**, den **Rosenkohl** und die **Zwiebeln** mit 4EL Olivenöl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen und nach 10Min. Backzeit zum **Hähnchen** auf das Blech geben und mitbacken.



Die **Kartoffeln** ggf. schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die äußeren Blätter des **Rosenkohls** entfernen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in breite Spalten schneiden.



Die **Orangen** nach 5Min. ebenfalls auf das Blech geben. Nach weiteren 15Min. den **Knoblauch** dazugeben und mitbacken.



Die **Orange samt Schale** in 10-12 Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



Wenn die **Hähnchenschenkel** knusprig und gar sind, den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Hähnchenschenkel** vom Blech nehmen und den **Koriander** unter das **Gemüse** mengen. Das **Gemüse** ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit den **Hähnchenschenkeln** anrichten. Nach Belieben mit den **Chiliflocken** garnieren und servieren.