



Hähnchenschenkel spanische Art

mit fruchtigem Kartoffel-Paprika-Gemüse



40-50min



2 Portionen

Amigas und Amigos, das Essen ist fertig! So entspannt wie ein Sommertag in Spanien lassen sich die pikanten Hähnchenschenkel in froher Eintracht mit buntem Gemüse im Ofen backen. Auch ein freches Früchtchen schlüpft noch schnell auf das Ofenblech und versprüht das Aroma von Valentias Orangenhainen. Während der kulinarische Gruß aus südlichen Gefilden noch schön im Ofen schmurgelt, machen wir schon mal Siesta!

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 unbehandelte Orange
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Koriander
- 1 Pck. Chiliflocken

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Kochtipp

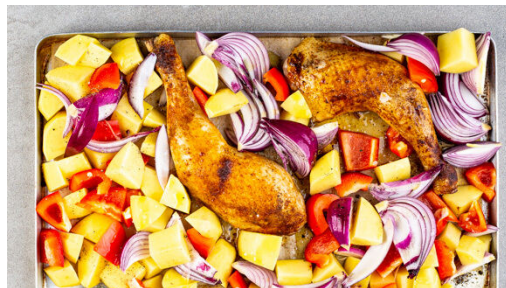
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

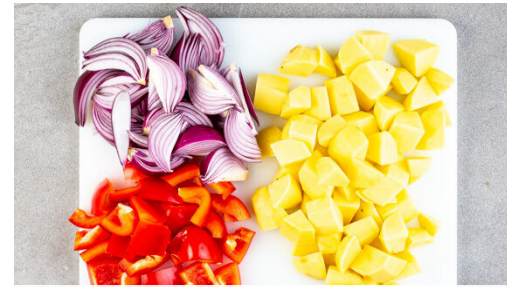
Energie 816kcal, Fett 41.2g,
Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 42.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit dem **Paprikapulver**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 35Min. im Ofen backen, dabei 2-3-mal wenden, die letzten Minuten aber mit der Hautseite nach oben legen.



Die **Kartoffeln**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 2EL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und nach 10Min. Backzeit zum **Fleisch** auf das Backblech geben und mitbacken.



Die **Kartoffeln** ggf. schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in breite Spalten schneiden.



Die **Orangen** nach weiteren 5Min. ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Nach weiteren 15Min. den **Knoblauch** dazugeben und den Rest der Garzeit mitbacken, bis das **Fleisch** knusprig ist.



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



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Das **Fleisch** vom Backblech nehmen und den **Koriander** unter das **Gemüse** mengen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Fleisch** anrichten. Nach Belieben mit den **Chiliflocken** garnieren und servieren.