



Gebackener Hähnchenschenkel

mit Ofengemüse und Joghurtdip



30-40min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 4 Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 Zucchini
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 2 Becher Joghurt¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Tomatenketchup
- 1TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Für das Gemüse ggf. 2 Backbleche verwenden und die Position der Bleche nach der Hälfte der Garzeit tauschen.

Allergene

Enthält: **Milch** (1), **Senf** (2).

Detaillierte Informationen zu den Zutaten
marleyspoon.de

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 44.0g,
Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 43.2g



1. Fleisch backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen, dann mit 2EL Olivenöl einreiben und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und 30-35Min. im Ofen backen, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist.



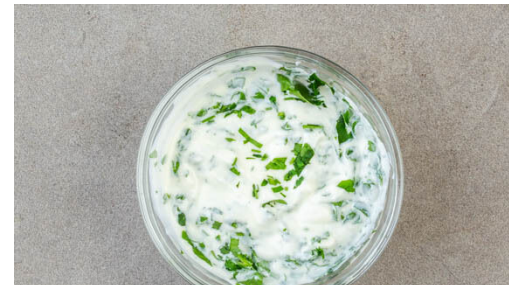
4. Gemüse backen

Die **Paprika**, die **Zucchini**, die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Rosmarin** sowie 2EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und 15-20Min. im Ofen backen, bis es an den Rändern zu bräunen beginnt und gar ist.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und jede **Zwiebelhälfte** in 3 Spalten schneiden.



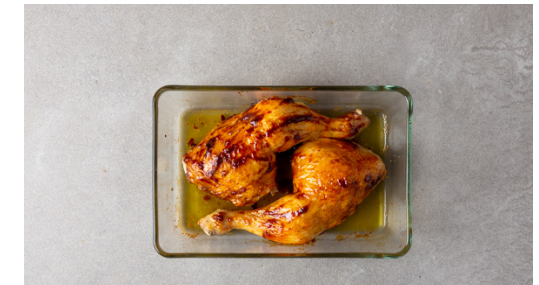
5. Dip anrühren

Währenddessen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Joghurt** mit der Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüse vorbereiten

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.



6. Fleisch verfeinern

Für die **Würzsauce** 4EL Ketchup mit 1TL Senf und dem **Paprikapulver** verrühren und auf den **Hähnchenschenkeln** verteilen. Noch 2-3Min. im Ofen backen, bis die **Sauce** leicht karamellisiert ist. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und nach Geschmack unter das **Ofengemüse** mengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Ofengemüse** und dem **Joghurtdip** anrichten und servieren.