



## Hähnchenschenkel mit Kürbisgemüse

Low Carb mit frischen Kräutern



30-40min



4 Portionen

Einfach köstlich - so könnte das Motto dieser Mahlzeit lauten. Unser Wintergemüse wird mit dem nach Rosmarin duftenden Hähnchen ganz ohne Tamtam zusammen im Ofen geröstet. So kannst du die Zeit, die du beim Abwasch von Pfannen und Töpfen sparst, mit genüsslichem Knabbern am Hähnchenschenkel verbringen. Raffiniert, oder?

## Was du von uns bekommst

- 2 kleine Bio-Hokkaidokürbisse
- 1 kleiner Knollensellerie <sup>1</sup>
- 3 rote Zwiebeln
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler

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

### Kochtipps

Um zu testen, ob das Fleisch durch ist, mit einem scharfen Messer in das Fleisch einstechen. Läuft klarer Fleischsaft heraus, ist das Fleisch gar.

### Allergene

Enthält: **Sellerie** (1).

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 686kcal, Fett 42.6g,  
Kohlenhydrate 30.3g, Eiweiß 41.7g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** vierteln, schälen und ebenfalls in ca. 2cm große Stücke schneiden.



### 2. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und jede Hälfte in dünne Spalten schneiden.



### 3. Fleisch vorbereiten

Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und die **Rosmarinnadeln** vorsichtig unter die Haut schieben, dann die **Hähnchenschenkel** rundum mit insgesamt 2EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.



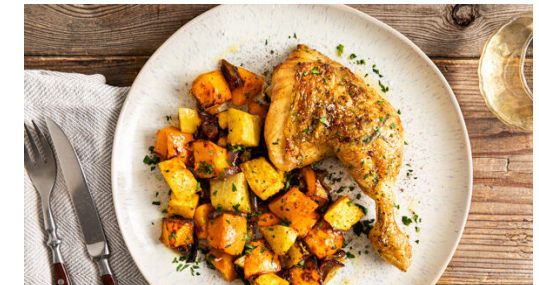
### 4. Gemüse und Fleisch backen

Den **Kürbis**, den **Sellerie** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und der **Gewürzmischung** vermengen. Die **Hähnchenschenkel** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem **Gemüse** 25-30Min. im Ofen backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



### 5. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Hähnchenschenkel** und das gebackene **Gemüse** auf Tellern anrichten, mit der **Petersilie** garnieren und servieren.