



## Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel mit Ofengemüse und Joghurtdip

30-40min 2 Personen

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 Schnittlauch-Joghurt-Dip. Ein Gericht, das glücklich macht!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 500g festkochende Kartoffeln
- 15g Schnittlauch & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt<sup>7</sup>
- 1 Päckchen BBQ-Sauce<sup>9,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Küchenpinsel

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

## Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 42.8g, Kohlenhydrate 60.0g, Eiweiß 45.6g



### 1. Hähnchenschenkel backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 1EL Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform geben und 30-35Min. im Ofen backen, bis die **Schenkel** goldbraun und gar sind.



### 4. Gemüse backen

Die **Paprika**, die **Zucchini**, die **Kartoffeln** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Rosmarin** und 1EL 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.



### 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. Hähnchen verfeinern

Währenddessen den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Den **Joghurt** mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Schnittlauch** unterrühren. Den **Knoblauch** schälen und möglichst fein würfeln.



### 5. Dip anrühren

Die **Hähnchenschenkel** mit der **BBQ-Sauce** bepinseln und noch 2-3Min. im Ofen backen, bis die **BBQ-Sauce** leicht karamellisiert ist. Das **Ofengemüse** mit dem **Knoblauch nach Geschmack** vermengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Ofengemüse** und dem **Joghurtdip** servieren.