



Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel

mit Ofengemüse und Joghurtdip



30-40min



3-4 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!

- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 15g Schnittlauch & Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Küchenpinsel

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

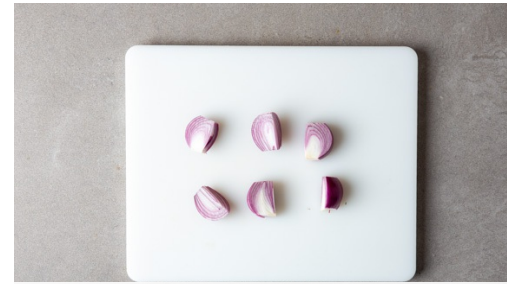
Energie 774kcal, Fett 42.6g,
Kohlenhydrate 55.1g, Eiweiß 44.9g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit 2EL 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.



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



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



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.



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.



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 **Joghurdip** servieren.