



## Hähnchenschenkel mit Kürbiskernkruste

dazu Ofengemüse und bunter Salat



30-40min



3-4 Personen

Wie ein romantischer Sonnenuntergang – so malerisch vereinen sich die Farben Orange, Rot und Gold der im Ofen geschmurgelten Karotten, Paprika und Süßkartoffeln. Um sich nicht zu verkühlen, hüllt sich das Hähnchen nach einem extravaganten Bad in gewürztem Ahornsirup in einen knusprigen Kürbiskernmantel. Derart in Schale geworfen wird es sich von dem knackigem Grün der Salatblätter doch nicht die Show stehlen lassen?

- 2 Päckchen Ahornsirup
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchenschenkel
- 2 Packungen Kürbiskerne
- 3 Süßkartoffeln
- 2 rote Paprika
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe

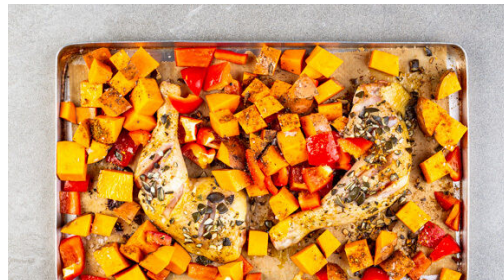
## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 849kcal, Fett 52.1g,  
Kohlenhydrate 45.0g, Eiweiß 48.5g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Ahornsirup** mit der **1/2 der Gewürzmischung**, 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen und 2-3-mal bis zu den Knochen einschneiden, dann mit dem **Gewürzsirup** einreiben.



Das **Gemüse** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 1 EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** nach 15 Min. Garzeit neben den **Hähnchenschenkeln** verteilen und 15–20 Min. mitbacken, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** weich ist. Dabei die vorherige Position der Bleche tauschen.



Die **Kürbiskerne** fein hacken, auf einem Teller verteilen und die **Hähnchenschenkel** von beiden Seiten in den **Kürbiskernen** wenden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und ca. 15Min. im unteren Drittel des Ofens backen.

Den **Senf** mit 2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie 2EL Wasser zu einem **Dressing** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und ebenfalls in 1-2cm große Stücke schneiden.



Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln.  
Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Kurz vor dem Servieren den **Salat** mit den **Karotten**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Dressing** vermengen. Die **Hähnchenschenkel** mit dem **Ofengemüse** und dem **Salat** anrichten und servieren.