

Hähnchenschenkel auf Gemüsebett:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 6 Hähnchenschenkel
- 1 gelbe Paprika
- $\frac{1}{2}$ Zucchini
- 1 Stange Porree
- 2 Möhren
- 150g Kürbis
- 5 Champignons
- 1 Packung grüne Bohnen
- (oder einfach Gemüse nach Geschmack)
- $\frac{1}{2}$ Packung Drillinge (Kartoffeln)
- Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, Knoblauchpulver, Öl, Kräutersalz

Zubereitung:

Backofen vorheizen. Ober- Unterhitze, 200* C Grad.

Salz, Pfeffer, Paprika- und Knoblauchpulver mit reichlich Öl in einer großen Schüssel vermengen und die Hähnchenschenkel darin marinieren und ziehen lassen.

In der Zeit Gemüse und Kartoffeln waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alles auf dem großen Ofenzauberer verteilen und mit Kräutersalz bestreuen.

Die Hähnchenschenkel auf das Gemüse-Kartoffelbett legen und den Ofenzauberer auf ein Rost, auf mittlerer Höhe, in den Backofen geben. Bei 200*C Grad 40 Minuten backen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de

