www.olivenoelundmehr.com

Huhn mit Gemüse aus dem Ofen

Hühnerschenkel am Gelenk in Ober- und Unterschenkel teilen und mit Olivenöl, Salz, Paprika, und gehacktem Rosmarin einreiben. Gemüse waschen. Kartoffel und Möhren schälen, Paprika entkernen und bei der Zucchini Stiel und Blütenansatz entfernen. Alles Gemüse in 2 cm große Würfel schneiden und in eine große Ofenfeste Form legen. Restliches Olivenöl, Salz, gehackten Rosmarin darunter mengen und gewürzte Hühnerteile drauf legen.
Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Hühnerschenkel auf der mittleren Schiene 30 Minuten garen. Form rausnehmen, die Hühnerteile umdrehen und das Gemüse wenden und nochmals 30 Minuten schmoren.
Das Gemüse und die Hühnerschenkel sollten eine schöne Farbe annehmen!

Bon Appetito

Gelingt leicht in 80 Minuten

Zutaten für 2 Personen

4 kleine Hühnerschenkel mit Rückenanteil
100 ml Olivenöl
2 große Möhren
2 rote Paprika
1 Zucchini
1 Teelöffel süßen Paprika
Salz
frischen Rosmarin
400 g Kartoffeln