

Rezept

Hähnchen mit Pimientos

Ein Rezept von Hähnchen mit Pimientos, am 27.04.2024

Zutaten

2 große Hähnchenschenkel (à ca. 300 g)	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
200 g Pimientos de Padron (Bratpaprika)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	4 Stängel Majoran
250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 EL Olivenöl
2 EL trockener Sherry (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 38 g F, 61 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Die Pimientos nur waschen, die Stiele werden erst bei Tisch abgeschnitten. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Spalten, den Knoblauch in feine Stifte schneiden. Den Majoran waschen, trocken schütteln und hacken. Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Hähnchenschenkel darin von jeder Seite ca. 1 ½ Min. scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Die übrigen vorbereiteten Zutaten in die Pfanne geben und die Hähnchenschenkel darauflegen. Die Pfanne in den Ofen (Mitte) stellen und alles ca. 40 Min. garen. Das Hähnchen nach Belieben mit dem Sherry beträufeln und kurz den Grill dazuschalten, damit die Haut knusprig wird. Die Hähnchenschenkel mit dem Gemüse servieren.