

Rezept

Knabber-Blech

Ein Rezept von Knabber-Blech, am 30.11.2023

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	3 EL Rapsöl
Salz	2 Zweige Rosmarin
4 kleine Hähnchenschenkel	Pfeffer
2 TL Paprikapulver	4 kleine Zucchini
1 große rote Paprikaschote	250 g Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln, mit Öl, Salz und abgestreiften Rosmarinnadeln mischen und auf dem Blech verteilen.
2. Hähnchenschenkel kalt abspülen, trockentupfen und mit einem Messer im Gelenk teilen. 1 TL Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen und die Schenkel damit einreiben. Zwischen die Kartoffeln auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.
3. Das Gemüse waschen und putzen. Zucchini längs halbieren, Paprikaschote in Spalten schneiden, Kirschtomaten jeweils an einer Stelle einpieksen. Nach 25 Min. Garzeit das Gemüse auf das Blech geben und alles mit dem entstandenen Fleischsaft einpinseln.