Rezept

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelchips

Ein Rezept von Ofen-Hähnchen mit Kartoffelchips, am 12.06.2025

Zutaten

- **4** Hähnchen-Unterschenkel (à ca. 100 g)
- **2 TL** mildes Ayvar (Paprikapüree, aus dem Glas)
- **2 EL** Öl
- Pfeffer
- **4 EL** Ketchup
- **2 TL** Limettensaft
- Salz
- **2** große festkochende Kartoffeln (ca. 300 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 1 EL Ketchup mit 1 TL Ayvar, 1 TL Limettensaft, 1 EL Öl und je 3-4 Prisen Salz und Pfeffer verrühren. Die Hähnchenteile in der Sauce wenden und 5 Min. durchziehen lassen.

2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. 3 EL Ketchup mit 1 TL Ayvar und 1 TL Limettensaft zu einem Dip verrühren.

3. Die Kartoffeln waschen, schälen und quer in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Die Scheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in einer Schüssel mit 1 EL Öl mischen.

4. Die Hähnchenschenkel untereinander auf eine Blechhälfte legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 15 Min. braten. Das Blech herausnehmen. Die Hähnchenschenkel wenden und die Kartoffelscheiben gleichmäßig auf der freien Blechhälfte verteilen. Im heißen Ofen weitere 15 Min. braten, bis Hähnchen und Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.

5. Das Blech herausnehmen. Die Kartoffelchips in einer Schüssel mit 3-4 Prisen Salz würzen. Die Hähnchenschenkel und Kartoffelchips mit dem Ketchup-Dip servieren.