

Rezept

Ofenkürbis mit Hähnchen

Ein Rezept von Ofenkürbis mit Hähnchen, am 14.07.2024

Zutaten

| | |
|---|------------------------------|
| 400 g neue Kartoffeln | 400 g Hokkaido-Kürbis |
| 2 Hähnchenschenkel (à ca. 200 g) | Salz |
| Pfeffer | mildes Paprikapulver |
| 1 EL Rapsöl | 1-2 Zweige Rosmarin |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln und Kürbis gründlich waschen. Kartoffeln vierteln. Kürbis halbieren, entkernen und in ca. 3 cm dicke Spalten schneiden. Die Hähnchenschenkel kalt abspülen, trocken tupfen und im Gelenk teilen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben.
2. Die Kürbisspalten auf dem Blech verteilen. Die Kartoffeln aufs Blech legen, beides mit dem Öl beträufeln und salzen. Die Hähnchenstücke dazwischen verteilen. Rosmarinnadeln abzupfen und darüberstreuen.
3. Das Blech in den Ofen schieben (Mitte, Umluft 180°) und alles ca. 35 Min. backen - nach 20 Min. Gemüse und Fleisch wenden.