



Hühnerkeulen aus dem Ofen mit buntem Gemüse

⌚ 40–45 Min   

Zubereitung

Zutaten 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

- 2 Hühnerkeulen (oder 2 Hühnerbrustfilets)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL ♦ Cool Chick
- 2 Mittlere Kartoffeln, in Spalten geschnitten
- 1 Rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Gelbe Paprika, in Streifen
- 1 Zucchini, in Halbmonde geschnitten
- 3 Kleine rote Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 150 g Kirschtomaten, halbiert

- 1 Hühnchen vorbereiten:
Die Hühnerkeulen (oder Hühnerbrust) mit 1 EL Olivenöl und der Kotányi Huhn-Gewürzmischung großzügig einreiben, kurz einziehen lassen.
- 2 Gemüse vorbereiten:
Das vorbereitete Gemüse (Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Kirschtomaten) in eine große Schüssel geben.
Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl und 1 EL der Kotányi Huhn-Gewürzmischung gut vermengen.
- 3 Backblech vorbereiten:
Das marinierte Gemüse in einer Auflaufform/Backform verteilen.
Die gewürzten Hühnerkeulen auf das Gemüse legen, damit der austretende Fleischsaft das Gemüse zusätzlich aromatisiert.
- 4 4. Backen:
Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen.
Die Ofenform in die mittlere Schiene geben und das Gericht ca. 30–35 Minuten backen, bis das Hähnchen goldbraun und durchgegart ist.

TIPP: Für extra knusprige Hähnchenhaut die letzten 5 Minuten den Grillmodus einschalten.

- 5 Servieren:
Das Hähnchen zusammen mit dem gerösteten Gemüse auf zwei Tellern anrichten.
Optional mit frischen Kräutern (z. B. Petersilie) garnieren, wenn vorhanden.

TIPP: Mit frischem Baguette oder Reis servieren!

