



## MEIN GENUSS



### Hähnchen-Schenkel mit Ofengemüse



**It's a match!**

Unser Hähnchengewürz bringt Pepp auf deinen Teller!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 2-3 EL des Olivenöls mit dem **Hähnchengewürz** und dem Zitronensaft verrühren und damit großzügig die Hähnchenschenkel einstreichen. Den Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln, den Rosenkohl, die Zucchini und die Paprikaschote und die Zwiebel waschen, schneiden und halbieren oder vierteln. Das Gemüse in eine große Schüssel geben und mit dem restlichen Olivenöl, dem getrockneten Rosmarin und Thymian sowie Salz und Pfeffer vermengen.
- 3 Das Gemüse auf ein Backblech geben und darauf die marinierten Hähnchenschenkel legen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen für **60 Minuten** Darauf achten, das Gemüse sowie die Hähnchenschenkel nach der Hälfte der Zeit zu wenden.

### Zutaten

5 EL Olivenöl  
4 Hähnchenschenkel  
500 g Kartoffeln  
250 g Rosenkohl  
1 Zucchini  
1 gelbe Paprikaschote  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe, fein gerieben  
5 TL Rosmarin  
5 TL Thymian  
2 TL Hähnchengewürz  
1 EL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.