

Grillpfanne mit Hähnchenschenkeln und Gemüse

Das Schöne an Backofengerichten ist, dass sie sich praktisch "von selbst" zubereiten, sobald sie einmal in der Röhre sind - so auch dieses lecker-leichte Hühnergericht, das eigentlich jeden Geschmack trifft.

Besonders gefällt mir daran, dass alles (= Fleisch, Gemüse und Kartoffeln) in einer Form gebrutzelt wird - das spart Mühe und schmutziges Geschirr.

Obgleich die Zutaten sehr "gewöhnlich" sind, wird daraus durch die pffiffige, wenn auch einfache Zubereitung ein mediterran anmutender Genuss.



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hühnerschenkel (oder auch mehr - ganz nach Appetit)
- 750 g Kartoffeln (nach Möglichkeit klein)
- 500 g Zwiebeln (auch besser klein)
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 5 El neutrales Speiseöl
- 1 Tl Salz
- 1 Tl Pfeffer (frisch gemahlen)
- 2 Tl Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Tl Rosmarinnadeln (frisch oder gefriergetrocknet)

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und achteln (wenn sie klein sind, ansonsten in Stücke schneiden, die so groß sind wie Achtel von einer kleinen Kartoffel...).

Die Zwiebeln schälen und vierteln (größere Zwiebeln achteln).

Die Paprikas säubern und entkernen, in ca. 2,5 x 2,5cm große Stückchen schneiden.

Aus 5 El Öl, 1 Tl Salz, 1 Tl Pfeffer und 2 Tl Paprikapulver eine Würzmischung herstellen, die Hähnchenschenkel damit einpinseln.

Die Gemüstückchen in eine Schüssel geben und mit dem Rest der Würzmischung gut vermengen.

Eine große, flache Form einölen und die Gemüsemischung hineingeben, mit den Rosmarinnadeln bestreuen.

Die gewürzten Hähnchenschenkel darauf legen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180°C (Umluft) braten.

Zwischendurch mal immer ein Auge drauf werfen, und eventuell etwas Wasser dazugießen.

Wer will, kann dazu noch frisch aufgebackenes Baguette servieren, ist aber eigentlich nicht nötig, da ja schon Kartoffeln dabei sind.

Quelle: <http://www.anagoria.de/rezepte/rez0045.html>