

Kürbis-Hähnchen aus dem Ofen

Zutaten

- 1,2 kg Hähnchen
- 100 g Weißbrot
- 2 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen
- 50 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL Rosmarin, getrocknet
- 250 ml Wasser
- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 80 g Schalotten

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchen waschen und trocken tupfen. Weißbrot in Würfel schneiden. 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen mit THOMY Reines Sonnenblumenöl und Rosmarin verrühren. Das Hähnchen innen und außen damit einpinseln.
3. Die Weißbrotwürfel in die Bauchhöhle geben. In eine Auflaufform oder auf ein tiefes Backblech setzen und ca. 30 Min. im Backofen backen.
4. In einem Topf Wasser erwärmen. 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Sahne Hähnchen einrühren, zum Kochen bringen und abkühlen lassen.
5. Kürbis putzen, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Schalotten schälen und in Spalten schneiden.
6. Das Gemüse mit der Hälfte der Sauce mischen und um das Hähnchen herum verteilen. Restliche Sauce über das Hähnchen gießen. Weitere 30-35 Min. garen. Dazu schmeckt ein herbstlicher Endiviensalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	51 g
Energie	863 kcal
Fett	42 g
Protein	68 g

🕒 80 Minuten

⊕ 4 Portionen