



Rosmarin- Hähnchenschenkel mit buntem Paprikagemüse

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 100 g Zwiebeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 600 g Hähnchenschenkel
- 2 EL Wasser

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
3. Von MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln 1 EL herausnehmen, mit 1 EL Olivenöl verrühren und mit dem Gemüse gut vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
4. Hähnchenschenkel waschen und trockentupfen. 2 EL Olivenöl und 2 EL Wasser mit dem restlichen Beutelinhalt verrühren. Die Hähnchenschenkel rundum damit bestreichen. Auf die Paprikastreifen legen und auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. im Backofen garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	514 kcal
Fett	35 g
Protein	39 g

🕒 59 Minuten

⊕ 3 Portionen