



Hähnchenkeulen mit Gemüse vom Blech

Zutaten

- 800 g Hähnchenkeulen
- 500 g Kartoffeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 150 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 5 TL MAGGI Hühner Brühe
- 100 ml Wasser
- 4 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- etwas Salz
- etwas Paprikapulver
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Überhängendes Fett wegschneiden. Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in große Würfel schneiden. Zucchini waschen, längs halbieren und in Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren evtl. vierteln. Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hähnchenkeulen auf ein Backblech legen. Das vorbereitete Gemüse und die Knoblauchscheiben dazwischen verteilen.
3. MAGGI Hühner Brühe in Wasser (kochendes Wasser verwenden) auflösen und dazugießen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und unter das Gemüse schieben. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Min. garen. Während des Garvorgangs Hähnchenschenkel und Gemüse zweimal mit dem Garsud begießen.
4. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Hähnchenschenkel mit dem Gemüse auf Teller verteilen und mit den Zitronenspalten garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	29 g
Energie	501 kcal
Fett	23 g
Protein	42 g

🕒 22 Minuten

⊕ 4 Portionen