



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Backofenhähnchen mit Herbst-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:	
1 kleiner Hokkaido-Kürbis	1 Hähnchen
1 Stange Lauch	120 ml Öl,
2 Stangen Staudensellerie	Salz, 2 TL Edelsüß-Paprika
3 rote Zwiebeln	6 Stiele Thymian
500 g Kartoffeln	Alufolie

Vorbereiten:

- Kürbis, Lauch und Sellerie putzen und waschen.
Lauch, Sellerie und Kürbisfruchtfleisch in Stücke schneiden.
Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden.
Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden.

- Hähnchen waschen, trocken tupfen und in 6-8 Teile schneiden.
Öl mit 2 TL Salz und Paprika vermengen, halbieren.
Die Marinade mit Fleisch und dem vorbereitetem Gemüse vermengen und ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Mitkochen:

- Gemüse und Fleisch mit Marinade auf ein Backblech verteilen.
Im vorgeheizten Backofen (180°) ca. 45 Minuten garen.
Zwischendurch evtl. mit Folie zudecken.

- Thymian - Blättchen von den Stielen zupfen.
Hähnchen und Gemüse auf einer Platte anrichten,
mit Thymian bestreuen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer