

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer  
aus der Mitkoch-Show,  
immer sonntags von 9-13 Uhr.

## Backofenhähnchen mit Spätsommer-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

- 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.
- 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.