WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
10 EL Olivenöl
1 TL Oregano
2 TL Paprikagewürz (edelsüß)
800 g Kartoffeln
2 Knoblauchknollen
75 g Oliven
50 getrocknete Tomaten in Öl
100 g Tomaten
Salz und Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 983 kcal, 46 g Fett, 51 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten (davon 60 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven

Zubereitung:

1. Öl mit Oregano, Paprikagewürz und einer Prise Salz und Pfeffer mischen. Kartoffeln schälen, halbieren und in eine Auflaufform geben. ¾ der Marinade über die Kartoffeln geben.

2. Knoblauchknollen halbieren und mit den Schenkeln auf die Kartoffeln legen.

3. Hähnchenschenkel mit der restlichen Marinade rundherum bestreichen und alles bei 180 Grad für 45 Minuten in den Ofen geben.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven

4. Mit Oliven, Tomaten und getrockneten Tomaten für weitere 15 bis 20 Minuten im Ofen garen…

5. …servieren und genießen. Lecker!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Ofen-Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Tomaten und Oliven

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**