

Ofen-Hähnchenschenkel mit Stachelbeeren

Zutaten **(für 4 Personen):**

4 Hähnchenschenkel
6 EL Olivenöl
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer
1 Zitrone
2 Knoblauchknollen
2 Zwiebeln
250 g Stachelbeeren
1 Baguette
3 Zweige Oregano



Nährwerte:

Pro Portion ca. 668 kcal, 32 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

Ofen-Hähnchenschenkel mit Stachelbeeren

Zubereitung:

1. Zuerst Öl, Paprikapulver, Oregano und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann die Zitrone in Scheiben schneiden, den Knoblauch halbieren und die Zwiebeln schälen und vierteln. Alles zusammen mit den Hähnchenschenkeln in eine Auflaufform legen.



3. Alles mit Marinade bestreichen...



Ofen-Hähnchenschenkel mit Stachelbeeren

4. ...und 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.



5. Die Stachelbeeren putzen, ebenfalls in die Auflaufform geben und alles weitere 10 Minuten in den Ofen schieben.



6. Jetzt nur noch mit dem frischen Oregano anrichten, schnell zugreifen und mit Baguette genießen.



Ofen-Hähnchenschenkel mit Stachelbeeren



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-gefluegel.de**