



## 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)

## 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.  $\frac{3}{4}$  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.



## 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!



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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)