

Mediterrane Hähnchenschenkel auf Paprika-Tomaten-Gemüse

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (je 200 g)
2 Paprika
500 g bunte Tomaten
100 g Oliven
1 EL Öl
2 TL Thymian
Salz und Pfeffer
2 Zweige Rosmarin



Nährwerte:

Pro Portion ca. 398 kcal, 26 g Fett, 11 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

Mediterrane Hähnchenschenkel auf Paprika-Tomaten-Gemüse

Zubereitung:

1. Zuerst die Paprika entkernen, in Streifen schneiden und mit den Tomaten und Oliven in eine Auflaufform geben.



2. Dann die Hähnchenschenkel auf das Gemüse legen und für die Marinade Öl, Thymian und Salz und Pfeffer verrühren.



3. Jetzt die Hähnchenschenkel rundherum mit der Marinade bestreichen...



Mediterrane Hähnchenschenkel auf Paprika-Tomaten-Gemüse

4. ...und im Ofen bei 180 Grad circa 45 Minuten garen.



5. Schon fertig. ☑ Nur noch Rosmarin drüber und ready to enjoy...



Mediterrane Hähnchenschenkel auf Paprika-Tomaten-Gemüse



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**