

Hähnchen mit Ofengemüse

2-3 Portionen 60 Min.

ZUTATEN

2 Hähnchenbrutfilets
1 ½ -2 EL Marillen Kräuter Creme*
4 EL Griechisches Olivenöl*
1 TL Orangen Mango Senf*
2 TL Kräuter der Provence*
1 kleine Knoblauchzehe
½ TL Paprika rot*
Meersalz fein*
Regenbogen Pfeffer*
1 Zucchini
1 Paprika rot
1 rote Zwiebel
200 g kleine Kartoffeln

*Original Edelschmaus

Team Cilinski

ZUBEREITUNG

Das Hähnchen zunächst mit Meersalz fein und Regenbogen Pfeffer würzen. Für die Marinade Knoblauch fein hacken und mit Marillen Kräuter Creme, 2 EL Griechischem Olivenöl, Orangen Mango Senf, 1 TL Kräuter der Provence und Paprika rot verrühren. Das Fleisch mit der Marinade einpinseln und mind. 1 Stunde durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit 2 EL Griechischem Olivenöl, 1 TL Kräuter der Provence, Meersalz fein und Regenbogen Pfeffer vermengen. Anschließend das marinierte Gemüse mit dem Hähnchen in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft etwa 25-30 Minuten garen.

Für ein besonders intensives Aroma zum Schluss noch etwas Marinade über das Hähnchen geben.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz