

Hähnchenschenkel aus dem Backofen

Ich mag so ziemlich alles mit Hähnchen. Hähnchenfleisch, egal ob Brustfilet, Drumsticks oder Keulen. Es lässt sich so vielfältig zubereiten und würzen, sodass immer wieder etwas Neues auf den Tisch kommt.

Ich liebe auch leckere Ofengerichte, wie zum Beispiel diese Hähnchenschenkel aus dem Backofen. Bei diesem Gericht kommen gleich die Kartoffeln mit dazu, sodass man wenig Arbeit hat. Mit einem Würzöl aus Olivenöl, Zitronen, Knoblauch und Kräutern entfaltet sich ein wunderbares Aroma...



Rezept für 4 Personen

- 4 Hähnchenschenkel
 - 400 g frische Tomaten
 - 600 g kleine Kartoffeln
 - Pfeffer
 - Salz
 - etwas Chilipulver
 - 4 EL Olivenöl
 - ½ unbehandelte Zitrone
 - ½ Bund Oregano
 - 5 Zweige Thymian
 - 3 Knoblauchzehen
1. Für das Würzöl die Zitrone waschen und die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken. Von den frischen Kräutern die

Blättchen abzupfen und ganz fein hacken. Die abgeriebene Zitronenschale, den Knoblauch und die Kräuter mit dem Olivenöl, etwas Salz und 2 EL Zitronensaft mischen und beiseite stellen.

2. Den Backofen auf **180° Ober/Unterhitze vorheizen**
3. Die Hähnchenschenkel waschen, abtrocknen, im Gelenk teilen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver einreiben.
4. Von den Tomaten die Stielansätze herausschneiden, dann die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Tomaten mit sehr kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten in gröbere Stücke schneiden.
5. Die Kartoffeln waschen und schälen. Bei unterschiedlicher Größe halbieren, dann die Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Min. kochen und abgießen.
6. Die Kartoffeln und die Tomatenstücke in eine hitzebeständige flache Auflaufform geben und mischen.
7. Die gewürzten Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben auf die Kartoffel-Tomatenmischung geben.
8. Jetzt das Zitronen-Würzöl über die Hähnchen geben und verteilen.
9. Die Form in Mitte des Backofens schieben. Jetzt den Backofen auf **160° Umluft schalten** und ca. 40-45 Min. braten.

Das leckere Ofengericht kann in der Auflaufform auf den Tisch gebracht werden. Dazu passt ein frischer Salat und wer mag, serviert noch knuspriges Weißbrot dazu. Als Getränk passt ein trockener Weißwein oder Bier.

<https://www.mjpics.de/blog/>