

HEIMATKÜCHE

Hähnchenkeulen Paprika-Sahne Gebackene Hähnchenkeulen mit Paprika, Sahne & Kartoffeln



Rezept für 4 Personen

Die Menge der Gewürze verwendet Ihr nach Eurem eigenen Geschmack, sie sind nur eine Richtlinie

Backofen vorheizen 200° Ober/Unterhitze

- 4 Hähnchenkeulen (Unterkeulen)
- 4 rote Spitzpaprika
- 4 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Chiliflocken
- Knoblauchpulver
- Thymian getrocknet
- Oregano getrocknet

1. Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden
2. Spitzpaprika entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden
3. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden
4. Alle Gewürze mischen und die Hähnchenkeulen damit einreiben
5. Backform mit wenig Olivenöl ausstreichen und die Hähnchenkeulen hineinlegen, dann das Gemüse darum verteilen.
6. Salzen, pfeffern, mit Thymian und Oregano bestreuen
7. Die Backform mit Alufolie abdecken und für 30 Min. in den vorgeheizten Ofen stellen
8. Dann die Form aus dem Ofen heben, die Sahne über Hähnchen, Paprika und Kartoffeln gießen
9. Die Backform ohne Folie nun wieder in den Ofen geben und weitere 20- 30 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind und die Hähnchenkeulen schön gebräunt sind

Guten Appetit