



Hähnchenschenkel aus dem Backofen



1 Stunde 50
Minuten



4 Portionen

Zutaten

2 Hokkaido Kürbise

750 gramm festkochende
Kartoffeln

Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Knoblauchzehen

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

4 Hähnchenschenkel

4 EL Olivenöl

2 EL Paprikapulver, edelsüß

1 EL Currypulver

Salz

Pfeffer

1 TL Honig

1 TL Tomatenmark

1/2 TL Chilipulver

Zubereitung

1. Den Kürbis teilen, Kerne entfernen, in nicht zu kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kürbis- und Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Knoblauchzehen pressen. Eine große Auflaufform mit Olivenöl und Knoblauch ausreiben, die gewürzten Kartoffel- und Kürbiswürfel in der Auflaufform verteilen. Rosmarinzwige zwischen die Kartoffel-Kürbis-Masse stecken, Thymianblätter darüber geben. Die Auflaufform in den Backofen geben und 15 Minuten backen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Hähnchenschenkel waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus Olivenöl, Paprikapulver, Currypulver, Salz, Pfeffer, Honig, Tomatenmark und Chilipulver eine sämige Paste herstellen. Die Hähnchenschenkel damit großzügig einpinseln.
4. Nach den 15 Minuten legt man die Hähnchenschenkel locker auf die Kartoffel-Kürbismasse in die Auflaufform. Zunächst mit der Unterseite nach oben. Nach etwa einer halben Stunde Backzeit wendet man die Hähnchenschenkel. Wenn die Hähnchenschenkel eine schöne Farbe haben etwa eine weitere halbe Stunde später, ist das Gericht fertig.