

Knusprige Zitronen-Hähnchenschlegel aus dem Ofen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenschlegel
1 grüne Paprika
2 rote Paprika
500 g Kartoffeln
200 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
500 ml Weißwein
1 Bund Petersilie
4 Esslöffel Olivenöl
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Thymian

Besonderes Zubehör
Auflaufform

- 1 -

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

- 2 -

Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Knoblauch mit Messerrücken zerdrücken. Zwiebeln und Kartoffeln vierteln. Paprika entkernen. Champignons putzen. Gemüse in grobe Stücke schneiden. Mit Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln in eine Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Rosmarin würzen.

- 3 -

Hähnchenschlegel unter fließendem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier abtupfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Olivenöl von allen Seiten einreiben.

- 4 -

Zitrone in Scheiben schneiden. Gemüse mit Weißwein angießen. Hähnchenschlegel und Zitronenscheiben auf Gemüse geben und 45-60 Minuten im Ofen garen.

- 5 -

Petersilie hacken und vor dem Servieren über Hähnchenschlegel geben.

Es gibt Leibgerichte, die können von keinem Foodtrend überschattet werden. Dazu gehören Spinat, Bratkartoffeln und Spiegelei, richtig gute Pasta mit Tomatensauce und natürlich knusprige Hähnchenschlegel aus dem Ofen. So einfach, dass auch Anfänger es Nachkochen können. So lecker, dass selbst Mutti mit 30 Jahren Kocherfahrung einen Nachschlag fordert.