

Schneller Auflauf mit Hähnchen und Gemüse



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
60 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

- 4 größere Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Zucchini
- 4 ganze Hähnchenkeulen
- 2 El. Butaris Butterschmalz
- 4 Tl. Honig
- Gewürzmischung für Gemüse und Brathähnchen
- ein wenig Öl



PC Produkte: Ofenhexe & Servierzauberer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in kaltem Wasser einweichen, während wir die anderen Zutaten vorbereiten.

Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Zucchini mit Schale in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine Ofenhexe mit Butterschmalz einfetten und den Ofen auf 180° O/U vorheizen.

Das Wasser von den Kartoffeln abgießen und in die Form geben. Das restliche Gemüse gleichmäßig darauf verteilen. Mit der Gewürzmischung für Gemüse bestreuen und etwas Öl darüber gießen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen und mit Brathähnchengewürz würzen. Auf das Gemüse legen. Je einen Teelöffel Honig und die Knoblauchscheiben darauf verteilen.

Mit dem Servierzauberer abdecken und etwa 1 Stunde schmoren lassen.



Stoneware Grundset mit Servierzauberer



Stoneware Grundset
mit Servierzauberer



Folge uns