

---

# Ofenhähnchen auf Gemüse

## Für die Marinade:

Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

6 EL Olivenöl

1 TL scharfes Paprikapulver

½ TL gem. Kreuzkümmel

½ TL gem. Koriander

2 Knoblauchzehen

1 TL Salz

2 EL weißer Essig

2 EL Zucker

## Weitere Zutaten:

600 g Hähnchenbrust oder ausgelöste Keule

1 Kg Kartoffeln

250 g Karotten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 grüne Paprikaschote

1 Zitrone, 1 Rosmarinzweig

Für die Marinade die Zutaten miteinander verrühren. Hähnchenfleisch in eine Schüssel geben und mit der Marinade übergießen. Im Kühlschrank eine halbe Stunde marinieren lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in Scheiben bzw. Spalten schneiden. Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Zitrone waschen und in Spalten teilen.

Auf einem tiefen Blech Backpapier auslegen und die Kartoffelspalten, Karottenscheiben, Zwiebeln und Knoblauch darauf verteilen. Hähnchenfleisch darauflegen und mit der Marinade übergießen. Rosmarin darauf legen.

Im Backofen 25 Minuten backen. Zitronenspalten und Paprika darauf verteilen. In weiteren 20 Minuten fertig backen. Mit Weißbrot servieren.

---

Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit: 25+20 Minuten

