



Provenzalisches Backofen-Hähnchen auf Gemüse und Kartoffeln

Zutaten

8 Kartoffeln	120 ml Olivenöl
4 Karotten	1 TL Paprikapulver, rosenscharf
2 Paprika	2 EL „Kräuter der Provence“
1 Zucchini	Meersalz
2 Zwiebeln	Frischer Pfeffer
4 Zehen Knoblauch	4 frische Hähnchenschenkel
1 Pck. Vanillezucker	2 Zweige Thymian

Zubereitung

Für 4 Portionen:

1. Die Kartoffeln und Karotten schälen und würfeln. Die Paprika und die Zucchini abbrausen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. Zwei Knoblauchzehen grob hacken und das ganze Gemüse in eine Schüssel geben.

2. Den restlichen Knoblauch pressen und mit dem Olivenöl, dem Paprikapulver, den Kräutern der Provence sowie Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren. Mit ca. 2/3 davon die Hähnchenschenkel bestreichen. Die restliche Marinade auf die Gemüse-Mischung geben und alles gut durchmischen, ggf. mit Salz nachwürzen.

Tipp: Beim Marinieren der Hähnchen die Marinade auch unter die Haut geben.

3. Die Gemüsemischung in eine große Auflaufform geben, die Hähnchenschenkel darauflegen, die Thymian-Zweige dazu geben und bei 200°C (Ober- und Unterhitze) für 60 – 70 min in den Ofen schieben.