

Hähnchenschenkel

mit Kartoffeln Zwiebeln Paprika und Knoblauch



Zutaten:

Hähnchenschenkel

Kartoffeln geviertelt

1/2 rote Paprika in Streifen geschnitten

1 Zwiebel grob geschnitten

4 Knoblauchzehen halbiert

Speiseöl

1 TL Honig

Salz, Pfeffer, Curry, Paprika edelsüß und scharf

Hähnchenschenkel salzen und mit einer Marinade aus

4 - 5 EL Öl viel Paprika edelsüß, etwas scharfen Paprika, Curry, Pfeffer und einen TL Honig einstreichen

Ich habe den Fehler gemacht und versucht den Honig mit Hilfe der Microwelle zu lösen.

Achtung!!!! Das funktioniert nicht wirklich Honig und Gewürze verklumpen und trennen sich vom Öl

Den Honig allein erwärmen das er flüssig wird oder das Öl etwas anwärmen und darin den Honig lösen sollte funktionieren.

Es hat trotzdem geschmeckt,

Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen.

Mit 1 EL Öl beträufeln und mischen

Zwiebeln, Paprika und Knoblauch etwas salzen und dazu geben.

Hähnchenschenkel und Gemüse auf dem Ofenzauberer verteilen und in den vorgeheizten Backofen, unterste Einschubschiene geben

Ca. 35 Minuten bei 240C O/U + 5 Minuten Umluft Je nach gewünschter Farbe der Hähnchen

Ganz einfach aber immer wieder mega lecker.

Guten Appetit!