

HÄHNCHEN UND BUNTES OFENGEMÜSE

HÄHNCHEN UND BUNTES OFENGEMÜSE

Mal wieder ein Mädelsabend, der erste an dem der Tresen eingeweiht wurde. Da konnten die Mädels gut sitzen und ihren Wein trinken während ich am Herd stand und das Essen zubereitet habe. Es gab Hähnchenteile, Paprika-Lauch Gemüse, Champignons und Kartoffelspalten aus dem Ofen. Das hat sich fast von alleine gemacht!



Zutaten für 4 Personen:

10 Hähnchenkeulchen

8 Hühnerflüger

Salz & Pfeffer

3-4 TL Paprikapulver

etwas Olivenöl

3 rote Spitzpaprika

1/2 Lauchstange

200g kleine Champignons

2-3 Zweige Thymian

1 Zwiebel

300g Kartoffeln

3 Zweige Rosmarin (oder Thymian)

4 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gewaschen, geviertelt, mit Öl beträufelt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und in Begleitung von 1/2 Zwiebel (geviertelt) und dem Knoblauch in eine Auflaufform gegeben. Bei 200°C und Umluft in den Ofen schieben. Sie brauchen 45 Minuten und in 15 Minuten sollten die Hähnchenteile dazu kommen.

Die Paprika und den Lauch in dicke Ringe schneiden, mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Vorerst beiseite stellen.

Die Pilze waschen, abtrocknen, mit Öl beträufeln, mit Pfeffer und Salz würzen und die zweite halbe, klein geschnittene Zwiebel dazu geben. Ebenfalls kurz beiseite stellen.

Die Hähnchenteile auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver einreiben. Mit einem ganz klein bissl Öl beträufeln und unter den Kartoffeln in den Ofen schieben. Dort bleiben sie 30 Minuten wobei ich in den letzten 10 Minuten die Flügel nach oben schiebe. Auch die Pilze finden ihren Platz im Ofen und für die letzten 15 Minuten gesellt sich die Paprika-Lauch Schale dazu.

Alles kann in den Ofenformen angerichtet werden.

Da wären zuerst die Pilze...



Dann die Paprika mit dem Lauch...



Die Kartoffeln...



Und natürlich die Hähnchenteile...



Jeder nimmt sein Glas mit – es geht am Tisch weiter!

