

Harissa

Hähnchen mit Ofengemüse



PRIMABENE

Premium Gewürze



60 Minuten Vorbereitung



4 Portionen

Harissa

Hähnchen mit Ofengemüse

Hähnchen:

1. Backofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen.
2. Hähnchenschenkel mit kaltem Wasser abspülen und ordentlich trocken reiben.
3. **Primabene® Spicy Harissa Blend Bio** mit Tomatenmark, Zitronensaft, Olivenöl und Salz verrühren.
4. Hähnchenschenkel mit der Gewürzpaste überall einreiben und für ca. 1 Stunde im heißen Ofen knusprig backen. Tipp: Du kannst das Hähnchen auch über Nacht in der Marinade ziehen lassen, so wird es noch würziger.

Ofengemüse:

1. Paprika, Tomaten, Zucchini und Kartoffeln waschen. Paprika entkernen und mit dem anderen Gemüse in Spalten schneiden.
2. Kichererbsen abgießen und abspülen und zum Gemüse geben. Gewürze und Öl untermischen und gut vermengen.
3. Ofengemüse zum Hähnchen in den Ofen schieben und ca. 45 Minuten knusprig backen.

ZUTATEN

Für das Hähnchen

- 8 Hähnchenschenkel
- 4 EL Spicy Harissa Blend Bio
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl



Für das Ofengemüse:

- 2 Paprika
- 2 große Tomaten
- 6 Kartoffeln mittelgroß
- 1 Zucchini
- Gewürze:** 1 TL Cumin, 1 TL Koriandersamen gemahlen, 1 TL Paprika edelsüß, 1/2 TL Zimt, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl



SCAN ME!

und entdecke weitere Rezepte