

# Hähnchen- schenkel im Gemüsebett

Ein Rezepttipp von:  
**xxx**  
aus xxx



## ZUTATEN:

4 Hähnchenschenkel  
4 Möhren  
1 Stange Lauch  
4 kleine Pastinaken  
500 g Kartoffeln  
150 ml Gemüsebrühe  
8 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## ZUBEREITUNG:

- 1 Verrühren Sie 5 EL Rapsöl mit den Gewürzen und bestreichen Sie damit die Hähnchenschenkel. Legen Sie die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform und braten Sie die Hähnchenschenkel für 15 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze im Backofen.
- 2 In der Zwischenzeit die Kartoffeln, Möhren und Pastinaken schälen, waschen und gleichmäßig zerkleinern. Lauch putzen, waschen und grob in Ringe schneiden.
- 3 Vermischen Sie die Kartoffeln und das Gemüse mit dem restlichen Rapsöl, Salz und Pfeffer. Verteilen Sie die Kartoffeln und das Gemüse zwischen den Hähnchenschenkeln.
- 4 Gießen Sie die Gemüsebrühe in die Auflaufform und schieben diese für 60 Minuten bei 200 °C in den Backofen.
- 5 Während der Bratzeit das Gemüse immer etwas durchmischen und die Hähnchenschenkel hin und wieder mit Marinade bestreichen.