

Hähnchenschenkel à la Provence

Menge: für 2 Personen

Zutaten: 2 große oder 4 kleine Hähnchenschenkel
1 Zwiebel
1 mittelgroße Aubergine
1 gelbe Paprika
1 mittelgroße Zucchini
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
Kräuter der Provence
Pfeffer, Salz
1 TL scharfer Paprika (gemahlen)
Öl

Zubereitung: Die Hähnchenschenke mit Öl und Kräutern und der Provence über Nacht marinieren.

Die Hähnchenschenkel auf ein mit Öl gefettetes Backblech legen. Die restliche Marinade darüber gießen und im vorgeheizten Ofen 45 Minuten mit Ober- und Unterhitze bei 200°C garen.

Die Aubergine schälen und in Würfel schneiden, die ungeschälte Zucchini in Scheiben schneiden, die Paprika in Streifen schneiden und die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl glasig dünsten. Die Auberginenwürfel, die Paprikastreifen und die Zucchinischeiben dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, und etwas anbräunen.

Die gewürfelten Tomaten dazugeben, den gemahlten Paprika darüber streuen und den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und ebenfalls dazugeben. Das Ganze gut umrühren

Das Gemüse mit in die Auflaufform geben und alles zusammen nochmals 15 Minuten garen.

Tips: