

Hähnchen-Kartoffel-Pfanne

4-5 Hähnchen-Schenkel
5-6 mittelgroße Kartoffeln
250 g Champignons
2 Zwiebeln
250 g Cherry-Tomaten

Marinade:

200 g Ketchup
80 g Honig
50 g Sojasauce
100 g Chilisauce süß-sauer
20 g Olivenöl
1 TL Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ TL Thymian
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarinnadeln



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hähnchenschenkel nebeneinander mittig auf den Ofenzauberer legen.

Kartoffeln schälen und mit dem Wellenschneider in Scheiben schneiden.
Zwiebeln würfeln oder in Ringe hobeln, Champignons halbieren.
Wer mag kann statt Champignons auch Paprika verwenden.

Kartoffelscheiben um die Hähnchenschenkel legen.
Champignons und Zwiebeln darauf verteilen

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen
(im TM: **30 sec./Stufe 3**)

Hähnchenschenkel dick mit der Marinade einpinseln.
Den Rest davon über die Kartoffel-/Gemüsewürfel verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene (oder Rost auf dem Backofenboden)
bei **200 Grad Ober-/Unterhitze. 30 min.** backen.

Anschließend die halbierten Cherrytomaten über die Kartoffeln verteilen und
weitere **30 min** backen.

Ggf. die Temperatur zwischendrin auf **180 Grad** senken oder abdecken,
je nachdem wie braun die Hähnchenschenkel schon sind.