



Hähnchenschenkel

Zutaten

(Für ca. 2-3 Portionen)

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- 3 EL Olivenöl
- Paprikapulver, edelsüß
- Salz & Pfeffer

Tipp: Schon am Vortag marinieren, damit die Marinade gut einziehen kann.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Olivenöl und Knoblauchzehen in ein Gefäß geben. Den Rosmarin vom Zweig zupfen und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend alles mit einem Pürierstab zu einer Marinade pürieren.
2. Die Marinade über das Hähnchen geben und mit den Händen gleichmäßig auf den Schenkeln verteilen.
3. Die Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach oben in eine Schmorpfanne geben und ca. 45 Minuten im Ofen garen.

STONIQ SCHMORPFANNE

PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE