



Gebackenes Hähnchen auf Gemüse Dadschadsch bi-I-Furn ma' Khudar

Herkunft: Libanon

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Hähnchen
- 3 TL Rosenpaprika
- 1 Prise Pfeffer schwarz
- 1 Prise Salz
- 3 EL Olivenöl
- 8 Kartoffel(n)
- 4 Karotte(n)
- 4 Spitzpaprika
- 4 Blumenkohlröschen
- 4 Tomate(n)
- 2 EL Oregano gerebelt

Vorbereitung

Die Hähnchen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Rosenpaprika, Pfeffer und Salz bestreuen.

Zubereitung

Ein Backblech mit dem Olivenöl einpinseln, die Hähnchen drauflegen und im Ofen bei 250°C 40 Minuten backen. Währenddessen Kartoffeln und Mohren schälen, von den Paprikaschoten den Stiel und die Kerne entfernen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Hähnchen wenden und das Gemüse danebenlegen. Wieder in den Ofen schieben und noch 25 Minuten backen. Dann Oregano, Rosenpaprika, Pfeffer und Salz drüberstreuen und alles noch 5 Minuten überbräunen.