



Ofen - Hähnchenkeulen auf Ratatouille mit Kartoffel - Rosmarin Spieß

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schnelles, schmackiges Alltagsgericht, mit mediterraner Note, preiswert

Zutaten

- 4 Hähnchenunterkeulen à 170 g, küchenfertig, gewaschen, wieder trocken getupft
- 1 kleine Zucchini, gewaschen, geschält, entkernt, in Stücken
- 1 Aubergine, gewaschen, längs geviertelt, in groben Scheiben oder Stücken
- 1 rote Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in 2 cm großen Blättern oder Streifen
- 1 gelbe Paprikaschote, gewaschen, entkernt, in 2 cm großen Blättern oder Streifen
- 400 g Tomaten ohne Blüte, in Sechsteln
- 1 große Gemüsezwiebel in groben Streifen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- ½ Bund Thymian, gezupft, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 20 gleichmäßig kleine, gekochte Pellkartoffeln
- 1 El gehackter Rosmarin
- 4 Holzspieße
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft 180 ° C.

Schritt2

Das vorbereitete Ratatouille Gemüse mit dem Knoblauch und den Kräutern mischen und auf dem gefetteten Backblech verteilen.

Schritt3

Salzen pfeffern und etwas Olivenöl darüber träufeln.

Schritt4

Die Hähnchen würzen und nebeneinander darüber geben.

Schritt5

Für 40 - 45 min. miteinander braten, von Zeit zu Zeit mit etwas Schmorfond aus der Fettpfanne bestreichen.

Schritt6

In den letzten 10 min., auf der obersten Schiene, unter den Grillschlangen knusprig bräunen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Ratatouille Gemüse in einer passenden Auflaufform anrichten, darüber die knusprig Hähnchenkeulen geben und mit den gebratenen Kartoffel - Rosmarin Spieße servieren.

Tags: knoblauch, Paprikaschote, preiswert, Zucchini

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)733
- Fett (g)25
- KH (g)76
- Eiweiss (g)47
- Ballast (g)17

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofen-haehnchenkeulen-auf-ratatouille-mit-kartoffel-rosmarin-spiess/>