

Pollo fino auf Ofengemüse

Für 2 Portionen

4 Stk Hähnchenschenkel 1 Stk Paprikaschote, rot 1 Stk Zwiebel
1 Stk Knoblauchzehe 0.5 Stk Zucchini

Für die Tomatensoße:

400 g Tomaten, passiert 125 ml Weißwein 1 Schuss Olivenöl
1 Prise Zimt, gemahlen 1 Prise Salz

Für das Fleisch:

Salz, Pfeffer Paprikapulver, edelsüß

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken.

Die Paprika halbieren, entkernen, waschen, würfelig schneiden.

Den Zucchini waschen, die Enden abschneiden, klein würfeln.

Die Hähnchenschenkel waschen, mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver einreiben.

Die Knoblauch-, Zwiebel-, Paprika- und Zucchini-Würfel in einer großen Auflaufform verteilen.

Tipps:

Für dieses Gericht können sowohl Hähnchenunterkeulen als auch komplette Hähnchenkeulen verwendet werden, die im Gelenk einmal geteilt werden.

Wer Kräuter liebt, bestreut das Ofengemüse zusätzlich mit fein gehacktem Thymian, Rosmarin und mit dem Abrieb einer halben Zitrone.

Das passende Getränk zu diesem Gericht nicht ganz einfach zu finden.

Paprika, Tomatensauce und Gewürze harmonieren mit einem hellen Bier.

Aber ein aromatischer, säurearmer Weißwein, wie ein Gewürztraminer schafft interessante Geschmackskombination.

Die passierten Tomaten mit dem Olivenöl, dem Weißwein, Salz und Zimt verrühren und über das Gemüse in der Auflaufform gießen.

Zuletzt die Hähnchenschenkel auflegen, die Form auf die mittlere Schiene des heißen Backofens stellen und das Pollo fino auf Ofengemüse etwa 40 Minuten im Ofen garen.

Danach das Pollo fino herausnehmen, in der Form servieren und frisches Weißbrot dazu reichen.

NN am 20. Juni 2024