

Hähnchen-Keulen mit Honig auf Ofengemüse

Für 4 Personen:

3 Zwiebeln	500 g kleine Kartoffeln	500 g Brokkoli
4 Tomaten	1 Bund Möhren	1 Zucchini
Salz, Pfeffer	3 TL Kräuter der Provence	6 EL Olivenöl
4 Hähnchenkeulen (à 250 g)	2 TL flüssigen Honig	Basilikum

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln waschen und je nach Größe eventuell halbieren. Brokkoli waschen und in Röschen vom Strunk schneiden.

Tomaten waschen und halbieren. Möhren schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Möhren waschen und je nach Dicke längs halbieren. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Vorbereitete Zutaten mit Salz, Pfeffer, Kräutern und 4 EL Öl auf einem Backblech mischen.

Hähnchenkeulen trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Edelsüßpaprika einreiben und auf das Gemüse legen. Alles im vorgeheizten Backofen (180°C) 1 Stunde backen.

4 2 EL Öl, Honig und 1 TL Edelsüßpaprika verrühren. Hähnchenkeulen 15 Minuten vor Ende der Backzeit damit einstreichen. Alles anrichten und eventuell mit Basilikum garnieren.

NN am 07. Februar 2025