

# Hähnchen-Schenkel, Tomaten-Ajvar-Schmand-Soße, Nudeln

## Für 2 Personen:

2 Hähnchen-Schenkel	Brathuhn-Gewürz	Olivenöl
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	3 EL stückige Tomaten
1 EL Ajvar, pikant	2 EL Ajvar, mild	3 EL Schmand
2 EL Butter	125 g Nudeln (Tagliatelle)	Meersalz, Pfeffer
Ahorn-Sirup		

Von den Hähnchen-Schenkeln das Rückenstück entfernen und daraus mit 300 ml Wasser eine Brühe kochen.

Die Hähnchen-Schenkel waschen, abtrocknen, kräftig mit Brathuhn-Gewürz bestreuen und abgedeckt im Kühlschrank bis zum nächsten Tag lagern.

Am Essenstag die Schenkel trockentupfen, mit Öl einstreichen und in einer Öl-Butter-Mischung (1 EL Butter, 2 EL Öl) beidseitig goldbraun anbraten, danach aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch hacken und in der gleichen Pfanne gleichmäßig anbraten; nach 3 min. den Knoblauch unterrühren.

Tomaten, Ajvar mischen, zu den Zwiebeln geben und 5 min. gleichmäßig anbraten lassen.

Die vorgebratenen Hähnchen-Schenkel in die Soße legen, mit Soße bedecken und bei 200°C im Backofen 25 min. garen. Nach dieser Zeit die Schenkel aus der Soße nehmen, den Schmand untermischen, mit Salz, Pfeffer und Ahorn-Sirup abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsanleitung in gesalzener Brühe garen.

NN am 11. Februar 2025