

Hähnchen-Gemüse-Genuss

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel; 3 Essl. Öl; 2 Zweige Rosmarin; 2 Tl Paprikapulver; 4 kleine Zucchini; Paprikaschote nach Geschmack; 250 g Kirschtomaten; ca. 1 kg Kartoffeln; Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, sonst 200 Grad. Backblech mit Backpapier auslegen oder Auflaufform nehmen. Kartoffeln waschen, je nach Größe entweder halbieren oder vierteln.

Rosmarin waschen und Nadeln abstreifen. Kartoffeln mit Rosmarin und Öl mischen; auf dem Blech oder in der Auflaufform verteilen.

Hähnchenschenkel einmal im Gelenk teilen. 1 Tl Salz mit dem Paprikapulver mischen, evtl. mit Pfeffer würzen und die Hähnchenschenkel damit einreiben. Schenkel zwischen die Kartoffeln auf das Blech (in die Auflaufform) legen und ca. 45 Minuten im Backofen backen. Zucchini längs halbieren oder vierteln und in ca. fingerlange Stücke schneiden. Paprikaschote in Streifen schneiden.

Nach 25 Min das Gemüse auf das Blech geben und alles mit dem Fleischsaft einpinseln. Ca. 20 Min weiter garen lassen und sofort servieren.

Salzburger Nockerln

Zutaten (für 4 Personen):

½ Vanilleschote; 200 ml Milch; 50 g Butter; 7 Eier; 70 g Zucker; 1 Essl Mehl; Abrieb von einer halben Zitrone; 1 Prise Salz; Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 250 Grad vorheizen – keine Umluft!

Eier trennen. Vanilleschote längs halbieren, mit den Eigelben glattrühren. Die Eiweiße aufschlagen, Zucker, eine Prise Salz und den Zitronenabrieb hinzufügen, Mehl hineinsieben. Die Eigelbe mit dem Vanillemark unter das Eiweiß heben.

In einer feuerfesten Auflaufform etwas Sahne mit einem Essl. Zucker auf dem Herd oder im Backofen karamellisieren.

Von der Masse drei Nockerln abstechen, auf das Karamell geben und im Ofen 5 bis 10 Minuten goldgelb bräunen. Sofort servieren.