

# Kober Hof

## Ofenhähnchen mit Röstgemüse

### Zutaten:

1 Hähnchenbrust  
4 Hähnchenkeulen  
1 TL Edelsüßpaprika  
3-5 EL ÖL  
4-5 Knoblauchzehen  
2 Paprikaschoten  
500g grüner Spargel (falls gerade Saison)  
2 Zwiebeln  
2-3 Rosmarinzweige  
Cayennepfeffer  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Paprikapulver, 1 Msp. Cayennepfeffer und 1-2 EL Öl verrühren.  
Hähnchenbrustfilets schneiden. Hähnchenteile waschen, trocken tupfen, mit Paprikaöl einstreichen und mit Salz würzen.  
Keulen, Filets und Knoblauchzehen mit Schale auf die Fettpfanne legen.  
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C – Umluft: 150°C – Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten braten.

Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Spargel waschen und holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden.  
Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden.  
Rosmarin waschen, trocken tupfen und zerpfeifen.

2-3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Spargel und Zwiebeln darin unter Wenden ca. 7 Minuten braten. Rosmarin kurz mitbraten.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenteile aus dem Ofen nehmen.  
Die Filets jeweils halbieren.  
Das Fleisch auf dem Röstgemüse anrichten.

Backkartoffeln sind eine ideale Beilage, denn sie brutzeln im Ofen einfach mit.

Dafür 1 kg –wenn`s schon gibt- neue Kartoffeln waschen und evtl. halbieren.

Um das Fleisch verteilen und mit grobem Salz

# Kober Hof