

Gebackene Hähnchenteile auf Gemüse



Zutaten:

- Zutaten für 2 Portionen:
- 2-4 Hähnchenteile
- 2 kleine Zucchini
- 3 mittelgroße Möhren
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin nach Bedarf
- 175 ml Hühnerbrühe
- 1 Tüte Sauce Hollandaise
- etwas Butterschmalz
- etwas Olivenöl
- 1 Schuss Weißwein, trocken
- etwas Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

1. 2 bis 4 Hähnchenteile waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Im Olivenöl scharf anbraten und wieder herausnehmen, warmstellen.
2. Nun 2 Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden. 3 Möhren und 3 Kartoffeln schälen und ebenso in Würfel schneiden. 3 Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Jetzt Butterschmalz erhitzen und die Möhren und Kartoffeln 3 Min. kurz anschwitzen. Zucchini, Knoblauch und die Nadeln von gewaschenen Rosmarin dazugeben, salzen und pfeffern.
3. Alles nun mit 175 ml Brühe und einem Schuss Weißwein ablöschen, aufkochen, 1 Packung Sauce Hollandaise einrühren und in eine Auflaufform füllen, in die man zuvor die Hähnchenteile gegeben hat. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Gas: Stufe 3, Umluft: 170 °C) garen lassen.