Hendl & Kürbis vom Blech

Ab 10 Jahren

1. Schalte das Backrohr auf 200 °C. Wasche Fleisch, Erdäpfel und Kürbis ab, tupfe alles trocken. Reibe das Fleisch mit Salz ein.

2. Halbiere den Kürbis, löffle die Kerne heraus. Schneide ihn in Spalten. Viertle die Erdäpfel. Schäle die Knoblauchzehen.

3. Fette eine ofenfeste Form mit 2 EL Öl ein, verteile die Erdäpfel- und Kürbisstücke darin. Gib Knoblauch und ein Ästchen Rosmarin dazu, würze mit Salz. Mische nun mit den Händen alles gut durch.

4. Lege die Hendlhaxerln auf das Gemüse und schiebe alles für ca. 45 Minuten ins Backrohr.

Zutaten:
8 Hendl-Haxerl (Unterkeulen),
4 mittelgroße Erdäpfel,
1 Hokkaidokürbis,
Salz, Olivenöl,
1 Ästchen Rosmarin,
3 Knoblauchzehen

Du brauchst:
Backrohr,
ofenfeste Form,
1 Stunde

Tipp: **Wenn du rohes Hühnerfleisch verarbeitest, musst du anschließend alles, was damit in Berührung gekommen ist, sorgfältig und möglichst heiß waschen. Auch deine Hände.**