

## HUHN AUF OFENGEMÜSE

Hauptmahlzeit - einfach - schnell

### Zutaten für 1 Portion:

- 1 Handgroßes Hühnerhaxerl oder Hühnerbrust, je nach Geschmack
- 2 Handvoll ofentaugliches Gemüse, (Auberginen, Zucchini, Paprika,..)
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Handvoll Erdäpfel oder Pastinaken
- 1 EL BIO-Olivenöl
- Kräuter nach Geschmack (Thymian, Rosmarin,..)



### Zubereitung:

- Backrohr auf 180°C vorheizen
- Das Huhn mit Majoran, Paprika Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben
- Gemüse und Erdäpfel/Pastinaken waschen und in bissgroße Stücke schneiden
- Gemüse mit ca. 1 EL Olivenöl und restlichen Majoran und Paprika schwenken
- salzen und pfeffern
- Gemüse in eine ofenfeste Form geben und das Huhn darauf legen
- Mit Kräutern belegen
- Im Ofen ca. 45 min braten

TIPP: Für eine low-carb Variante statt Erdäpfel nur Gemüse verwenden

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!