

Griechisches Hähnchen ALL-IN-ONE vom großen Ofenzauberer



Abbildung 1 Hähnchenkeulen vom gr. Ofenzauberer Pampered Chef

Zutaten:

Kartoffeln & Süßkartoffeln (Menge nach Bedarf)

2 Zwiebeln

Salz & Pfeffer

Oregano

Tomatenpaprika aus dem Glas

1 gr. Dose feine Erbsen

1 Dose geschälte Tomaten

4 gewürzte Hähnchenkeulen

Zubereitung:

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und auf den gefetteten großen Ofenzauberer geben

Zwiebel in Streifen schneiden und darüber geben

Nun mit Oregano würzen und salzen und pfeffern

Die Tomatenpaprika in Streifen schneiden und darüber geben

Nun die Hähnchenschlegel drauflegen und Butterflöckchen auf das Gemüse geben

Den Backofen auf 220°/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde schmorren

Nach 1 Stunde schmorren gibst du die Erbsen (keine gefrorenen!) und die geschälten Tomaten (aus der Dose) vorsichtig auf das gegarte Gemüse – nochmals in den Backofen für 15 Minuten. Nach Bedarf nochmals nachwürzen.

Liebe Grüße und lasse es dir schmecken

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de