

## Hähnchenschlegel mit Kartoffeln vom Pampered Chef® Ofenzauberer



*Hühnchen Flügelchen mit Kartoffeln vom großen Ofenzauberer*

### **Zutaten:**

4 tiefgekühlte Hähnchenschlegel (unbedingt antauen/auftauen lassen)

2 EL Öl & 1,5 TL Hähnchengewürz

5 Kartoffeln

Rosmarin

1 Prise Salz

½ TL Paprika rosenscharf

### **Zubereitung:**

Die Hähnchenschlegel auf dem Ofenzauberer gut antauen lassen (am besten ganz auftauen lassen)

Das Öl mit dem Hähnchengewürz vermischen und mit dem Silikonpinsel auf die Schlegel streichen

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden und in kaltes Wasser für 10 Minuten einlegen – danach gut abtropfen lassen und mit etwas Öl beträufeln und Rosmarin nach Bedarf darüber streuen und neben die Hähnchenschlegel legen.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/45 Minuten – Wichtig!! Die Schlegel müssen fast aufgetaut sein!

Bitte bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Wenn alles Knusprig und Goldgelb ist, dann die Kartoffeln mit Salz und Paprikapulver würzen.

Mit den Silikonhandschuhen aus dem Backofen holen und auf dem Kuchengitter von Pampered Chef® abstellen.

Ich wünsche dir guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Kennst du schon meine Rezepthefte GenussZone? – Hier anschauen [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)