



# Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



**Hofladen**

Do - Sa  
8-18 Uhr

## Hähnchenkeulen mit Wurzelgemüse



### Zutaten:

Hähnchenkeulen

2-6 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Mayonnaise

**Wurzelgemüse** nach Geschmack und Saison z.B. Kartoffeln, Rote Bete, Möhren, Pastinaken etc.

**Kräuter** (frisch oder tiefgekühlt)

**etwas Öl** (z.B. Raps- oder Olivenöl)

### Zubereitung:

Hähnchenkeulen oder Schenkel waschen und trocken tupfen. 2 Knoblauchzehen schälen und pressen. Mayo, Salz, Pfeffer und Paprika vermischen, die Hähnchenteile damit einreiben. Backblech mit Backpapier auslegen und Hähnchenteile darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 80 Min backen.

Wurzelgemüse waschen, schälen und schneiden (Spalten oder längs vierteln), Knoblauchzehen nach Geschmack (1 bis 4 Zehen) mit dem Messer platt drücken. Frische Kräuter waschen. Gemüse, Knoblauch, Gewürze, Kräuter und Öl in einer Schüssel mischen. 25 Min vor Ende der Garzeit auf das Blech geben und fertig garen.

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ **09776 13 06 oder 09776 97 85**

📷 📱 **www.christians-erdbeerhof.de**