MEIN GENUSS

Marokkanisches Hähnchen

It’s a match!

It's a match! Das Kräutersalz verleiht diesem marokkanischen Gericht eine besondere Geschmacksnote.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel in eine große Schüssel geben und mit dem **Kräutersalz, Paprikapulver,** Knoblauchpulver, Chiliflocken und Salz würzen.
2. Die Kichererbsen gut abtropfen lassen und mit in die Schüssel geben. Mit dem **griechischen Olivenöl,** Zitronensaft und etwas Paprikapulver gut vermengen und etwas ziehen lassen. Währenddessen den *Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen* und eine Auflaufform bereitstellen.
3. Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und den Boden der Auflaufform damit bedecken. Die marinierten Hähnchenschenkel und die Kichererbsen darauf gleichmäßig verteilen.
4. Das Gericht im Ofen ohne Deckel etwa 40 Minuten garen, bis das Hähnchen auf der Oberseite knusprig ist. Das Hähnchen etwas abkühlen und servieren. Als Beilage eignen sich jegliche Reissorten wie beispielsweise Bulgur besonders gut.

Zutaten

4 Hähnchenschenkel
1 Dose Kichererbsen
3 Zwiebeln, mittelgroß

Für die Marinade:

3 EL **Griechisches Olivenöl** nativ
2 TL Kräutersalz
2 TL Paprikapulver geräuchert
2 EL Zitronensaft
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Chiliflocken
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.10.2024.