

# Hähnchen mit Kürbis und Zucchini

So schmeckt der Herbst! Das Hähnchen mit Kürbis und Zucchini ist das ideale Rezept für alle, die sich auch kulinarisch vom Sommer verabschieden möchten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 1 Stk.   | <a href="#">Kürbis</a>      |
| 2 Stk.   | Zucchini                    |
| 2 EL     | Gewürzmischung (kreolische) |
| 3 EL     | Olivenöl                    |
| 4 Stk.   | Hühnerkeulenfleisch         |
| 4 Zweige | Rosmarin                    |
| 8 Stk.   | Schalotten                  |

## Zubereitung

1. Für Hähnchen mit Kürbis und Zucchini den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Kürbis (je nach Sorte) schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls klein schneiden.
2. Die Hühnerschenkel großzügig mit der kreolischen Gewürzmischung einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die restliche Gewürzmischung mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.
3. Kürbis und Zucchini mit der Marinade vermengen und beides dann mit den ungeschälten Schalotten zwischen die Hühnerkeulen verteilen. Mit den Rosmarinzweigen belegen und alles im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.
4. Das Blech aus dem Ofen nehmen und das Hähnchen vorsichtig wenden, dann für weitere 10-20 Minuten im Ofen garen lassen. Anschließend herausnehmen, anrichten und sofort servieren.

## Tipp

Zum Hähnchen mit Kürbis und Zucchini schmecken Bratkartoffeln oder Reis und Tzatziki.