

Zutaten:

pro Person 2 Hähnchenschenkel

Marinade

Olivenöl
Salz
Pfeffer
Paprika
Rosmarin
Chili
Zucker

Paprikaschoten (rot,grün,gelb)
Kartoffeln

Backzeit: 40min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Gewürze mit Öl zu einer Marinade im VEMMiNA-CUP verrühren und damit die Hähnchenschenkel mit dem *VEMMiNA-Pinsel* einpinseln und auf den *Thermo-Star Vario* legen (*Dauerbackunterlage* nicht vergessen).

Nicht sehr große Kartoffeln schälen, halbieren und zwischen den Keulen verteilen und auch rote/grüne/gelbe Paprika vierteln und ebenso verteilen. Alles noch mal mit Öl beträufeln und ein wenig Rosmarin darüber geben.