

# Hier und heute



## **Knuspriges Hühnchen aus dem Backofen mit Zucchini**

Spitzenköchin Julia Komp macht ein knuspriges Hühnchen aus dem Ofen – mit Zucchini und marokkanischen Gewürzen. Einfach köstlich!

### **Das Rezept**

für zwei Personen von Julia Komp

### **Zutaten für knuspriges Hühnchen aus dem Backofen mit Zucchini**

- 2 Hühnerkeulen von der Maispoularde
- 2 Schalotten
- 4 Zweige frischer Koriander
- 1/4 Bund Petersilie glatt
- 1 chinesischer Knoblauch
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1/2 TL süßes Paprikapulver
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL Ras el hanout
- 250 ml Hühnerbouillon
- 100 g Oliven
- 1/2 marokkanische Salzzitrone, alternativ frische Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 festkochende Kartoffeln oder 4 neue Kartoffeln
- 1 Zucchini

### **Zubereitung**

Die Hähnchenstücke mit den Gewürzen einreiben, kräftig salzen.

Die Zwiebeln fein schneiden und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne im warmen Olivenöl anschwitzen. Hähnchenteile dazugeben. Nur schmoren, damit die Gewürze nicht verbrennen.

Kartoffeln, je nach Größe, halbieren oder vierteln. In die Pfanne geben und mit Brühe ablöschen. Oliven, gehackte Kräuter und Salzzitrone dazugeben, den Sud mit Salz abschmecken und 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis die Hühnchen fast gar sind. Zucchini in grobe Stücke schneiden und mit dem Inhalt des Topfs in eine Auflaufform geben oder in der Pfanne lassen, wenn diese für den Backofen geeignet ist. Die Hühnerkeulen mit der Hautseite nach oben legen und unterm Backofengrill knusprig werden lassen. Wie lange es dauert, hängt vom Ofen ab.