Hähnchen-Unterschenkel im Tomatenbett



Leckerer Snack

Ein kleiner Snack für den Abend. Hähnchen-Unterschenkel, mit meiner bei Brathähnchen schon erprobten und für gut befundenen Marinade.

Unterschenkel in eine Auflaufform mit gestückelten Tomaten aus der Dose geben, in denen die Unterschenkel dann im Backofen garen können.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Hähnchen-Unterschenkel
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- 1 EL Honig
- 1 TL Pul biber
- 1 EL Olivenöl

- 240 g gewürfelte Tomaten (Dose)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Olivenöl, Soja-Sauce, Honig und Pul biber in eine Schüssel geben und verrühren. Unterschenkel mit dem Küchenpinsel mit der Marinade bestreichen und auf einen Teller geben.

Tomaten ebenfalls in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. In eine mittlere Auflaufform geben und verteilen. Die Unterschenkel quer nebeneinander in das Tomatenbett legen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen und servieren.