

BRATHUHN MIT OFENGEMÜSE



- **Zutaten:**
- **1 Zehe Knoblauch**
- **1 große Zwiebel**
- **Thymian, Rosmarin**
- **2 Tomaten**
- **300 g rote und gelbe Paprika**
- **100 g Zucchini**
- **3 Kartoffel**
- **Rapsöl**
- **Hühnersuppe**
- **Salz, Pfeffer**



BRATHUHN MIT OFENGEMÜSE

- Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Knoblauch schälen und klein hacken. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Ein Stück Rosmarinzweig beiseitelegen, den Rest hacken.
- Tomaten, Paprika und Zucchini in mittelgroße Würfel schneiden. Kartoffel in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Kräuter in Rapsöl andünsten. Mit dem Gemüse in eine Auflaufform geben. Gut vermengen, salzen und pfeffern.
- Das Fleisch würzen über die Gemüse-Mischung geben. Die Hühnersuppe angießen und den Rosmarinzweig zum Auflauf geben.
- 40 Minuten im Ofen garen.