



DE-ÖKO-064  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



LEICHT

Bio-Rezept für

# Hähnchenschenkel mit Tomaten

Schneiden Sie die Hähnchenschenkel in zwei Teile und würzen Sie sie mit 2 TL Salz sowie 2 TL **Bio-Geflügel** und stellen Sie sie für zwei Stunden kalt.

Vermischen Sie 2 TL **Bio-Geflügel**, 1 TL Salz, Tomatenwürfel und Zitronensaft miteinander. Die Zwiebel schälen, würfeln und unterrühren. Die Tomaten sowie die grüne Paprikaschote waschen und grob zerkleinern.

Lassen Sie die Hähnchenschenkel mit dem Gemüse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30–35 Minuten garen. Die Sauce lassen Sie in einem Kochtopf ca. 20 Minuten köcheln.

Servieren Sie die knusprigen Hähnchenschenkel mit der Sauce und verfeinern Sie das Gericht nach Belieben mit frischer Minze.

Zutaten für  
4 Personen:

- 6 Hähnchenschenkel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 5 frische Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 EL Zitronensaft
- 3 TL Salz
- 4 TL **Bio-Geflügel**
- Minze, frisch

Guten Appetit!

Als Beilage  
empfehlen wir Ihnen  
Duftreis, Basmati-  
Reis oder mediter-  
ranen Hartweizen.



**scheid Bio**  
gewürzkontor



[f /scheidgewuerzkontor](https://www.facebook.com/scheidgewuerzkontor)

[t /scheidgewuerze](https://twitter.com/scheidgewuerze)

scheid-gewürzkontor gmbh · Clasenweg 6–9 · D-66802 Überherrn  
Telefon (06836) 922 99 0 · [www.scheid-gewuerzkontor.de](http://www.scheid-gewuerzkontor.de)