Ofen-Hähnchen mit Kürbisspalten und Kartoffelhälften

4 WIESENHOF Hähnchen-Schenkel
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz, schwarzer Pfeffer
1 kleiner Hokkaido Kürbis
400 g festkochende Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian

Schritt 1

Paprikapulver mit je ½ TL Salz und Pfeffer mischen, Hähnchenfleisch damit einreiben, 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2

Kürbis und Kartoffeln waschen und halbieren, Kürbis entkernen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und halbieren, mit Kürbisspalten, Kartoffelhälften und Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf einem Backblech verteilen und mit Rosmarin und Thymian belegen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Schritt 3

Hähnchenkeulen auf das Gemüse setzen, etwa 40 Minuten goldbraun backen, servieren und genießen.