



Chicken Schmiede Hammer-Keulen Spicy Curry und Röstgemüse vom Blech

4 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Hammer-Keulen
250 g kleine Kartoffeln
250 g Süßkartoffeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
400 g Gemüsezwiebel
1 Aubergine
3 Zehe Knoblauch
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
5-6 EL Olivenöl
salz, schwarzer Pfeffer
500 g Cocktailtomaten

Schritt 1

Ofen auf 200°C vorheizen. (Ober-/Unterhitze) Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren oder vierteln. Süßkartoffel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und längs achteln. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Aubergine waschen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

Schritt 2

Alles mit Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Schritt 3

Gemüse auf ein Backblech geben, Chicken Schmiede Hammer Keulen darauf verteilen und auf der Mittelschiene 40-45 Min. braten. Tomaten waschen und nach 15 Min. dazugeben.