



Butternutkürbis mit Rosenkohl und Huhn

Im Ofen zubereitet

Den Ofen vorheizen auf 200 Grad. Für die Würzmischung die Zutaten mischen, salzen und pfeffern. Bereitstellen.

Eine Ofenform mit Öl fetten, Kürbis und Rosenkohl in der Form verteilen. Mit Öl beträufeln, pfeffern und salzen. Das Hühnerfleisch zwischen dem Gemüse verteilen und mit der Würzmischung einpinseln.

25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene braten.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 2 Portionen:

Für die Gewürzmischung: (für das Hühnerfleisch)

2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter, flüssige
2 EL	Honig
2 EL	Zucker, braun
1 EL	Dijonsenf
2 Zehe/n	Knoblauch, gerieben
2 TL	Oregano
1 EL, gehäuft	Zitronenzesten
	Salz und Pfeffer

Außerdem:

2 EL	Olivenöl
400 g	Butternusskürbis(se), gewürfelt
400 g	Rosenkohlrschen, halbiert
400 g	Hühnerfleisch (ausgelöste Oberkeulen oder Filet)

Rezept von: Pannepot