



# Saftiges Gemüse mit Hähnchen vom grossen Ofenzauberer

1. Das Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Gemüse und Kartoffeln auf dem großen Ofenzauberer verteilen.
4. Olivenöl und Gewürze vermischen und mit dem Gemüse-Kartoffelmix vermischen.
5. Die Hähnchenbrüste halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten backen.

## Zutaten:

700 g gemischtes Gemüse  
nach Wahl

400 g Kartoffeln oder  
Süßkartoffeln

2 EL Olivenöl

1 EL italienische Kräuter

4 Hähnchenbrustfilets

## Benötigtes

## Material

Großer Ofenzauberer

## Zubereitungszeit

25 Minuten

Zubereitungszeit

35 Stunde Backzeit