

Kürbis, Kartoffeln und Hähnchenschenkel aus dem Backofen

Zutaten für 6 Personen

1	Gorgonzolakürbis, evtl. 2 je nach Größe (alternativ auch Hokkaido oder Butternut)
750 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
etwas	Olivenöl
n. B.	Salz und Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
1 TL	Knoblauchpaste oder 2 gepresste Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
6 Zweige	Thymian (nur die Blätter)
6	Hähnchenskeulen
etwas	Öl
etwas	Paprikapulver (edelsüß)
etwas	Paprikapulver (rosenscharf)

Zubereitung

Den Kürbis (1-2 Stücke, je nach Größe) teilen, Kerne entfernen, schälen, in nicht zu kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel (gleiche Größe wie die Kürbiswürfel) schneiden. Kürbis- und Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben, großzügig salzen und pfeffern (Salz und Pfeffer durch "durchschütteln und dabei die Schüssel wenden" gleichmäßig verteilen).

