
LowCarb Zitronenhähnchen

mit Süßkartoffeln

von Kerstins Kuechentraum



© Bild & Rezeptidee von Kerstins Kuechentraum - Fudii.online

Vorbereitung: 20 Min. | **Koch-/Backzeit:** 40 Min. | **Gesamt:** 60 Min.

Zutaten:

2 große Hühnerbrüste
1 große Süßkartoffel(n)
100 g Champignons
1 kleine Zucchini(s)
2 Paprika
2 Zitrone(n)
1 TL Salz
1 TL Brühe
1 TL Paprikapulver
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
1 TL Thymian
2 EL Öl
etwas Hähnchenwürzsalz

Zubereitung:

Für das **Zitronen-Hähnchen** bereiten wir zuerst die Marinade vor. Dazu geben wir alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel und verrühren diese.

Restliche Zutaten waschen und trocken tupfen. Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Süßkartoffel, Champignons und Zucchini in Scheiben schneiden.

Das ganze geschnittene Gemüse mit der Marinade vermengen und in einer eingefetteten Auflaufform gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerbrüste halbieren oder je nach Wunsch in Stücke schneiden und mit dem Hähnchengewürz würzen. Danach auf dem Gemüse verteilen.

Die Zitronen in Scheiben schneiden und ebenfalls auf das Gemüse legen.

Jetzt noch im Backofen für etwa 40 Minuten braten und anrichten. Guten Appetit! :)