

## Paprikahähnchen

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 Hähnchenkeulen frisch oder TK
- 20g Salz
- 5g Currypulver
- 800g Paprika gemischt in Streifen geschnitten (frisch oder TK)
- 2g Pfeffer weiß
- 10g Paprikapulver edelsüß
- 150ml Speiseöl

### Zubereitung

Gewürze vermischen und die Hähnchenkeule damit würzen. Keulen halbieren, auf ein Blech legen und mit Speiseöl bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 25min backen. Paprika hinzugeben und nochmal 10min backen.

### Mögliche Beilagen:

Franz. Kartoffeln

