



Gefülltes Hähnchen mit Semmel-Kräuter-Füllung auf Ofen-Wurzelgemüse

1 Packung WIESENHOF gefülltes Hähnchen mit Semmel-Kräuter-Füllung
300 g Rote Beete
300 g Möhren (Tipp: bunter Möhren-Mix)
200 g Petersilienwurzeln
200 g Pastinaken
1 Zehe Knoblauch
3 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 Bio-Zitrone
1/2 Bund Petersilie

Schritt 1

Gefülltes Hähnchen nach Packungsaufschrift auf der Fettpfanne im vorgeheizten Ofen bei 180°C in 65-80 Min. braten, bis es durchgegart ist.

Schritt 2

Inzwischen Rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Übriges Wurzelgemüse schälen und je nach Größe quer und längs halbieren oder vierteln. Knoblauchzehe durch die Presse drücken und mit dem Olivenöl mischen. Gemüse salzen, pfeffern und mit dem Knoblauchöl vermengen.

Schritt 3

Gemüse ca. 25 Min. vor Ende der Garzeit rund um das Hähnchen auf dem Blech verteilen und 50 ml Wasser angießen.

Schritt 4

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen sehr klein schneiden.

Schritt 5

Hähnchen und Wurzelgemüse anrichten. Zitronenschale und Petersilie mischen und über das Gemüse verteilen.