



## **Chicken Schmiede Hammer-Keulen Spicy Curry und Röstgemüse vom Blech**

4 Packung WIESENHOF Chicken Schmiede Hammer-Keulen  
250 g kleine Kartoffeln  
250 g Süßkartoffeln  
1 rote Paprikaschote  
1 grüne Paprikaschote  
400 g Gemüsezwiebel  
1 Aubergine  
3 Zehe Knoblauch  
2 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian  
5-6 EL Olivenöl  
salz, schwarzer Pfeffer  
500 g Cocktailtomaten

### **Schritt 1**

Ofen auf 200°C vorheizen. (Ober-/Unterhitze) Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren oder vierteln. Süßkartoffel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und längs achteln. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Aubergine waschen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

### **Schritt 2**

Alles mit Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

### **Schritt 3**

Gemüse auf ein Backblech geben, Chicken Schmiede Hammer Keulen darauf verteilen und auf der Mittelschiene 40-45 Min. braten. Tomaten waschen und nach 15 Min. dazugeben.