



Kikok-Hähnuken mediterran

Zutaten (für 4 Personen):

1 Kikok-Hähnchen
Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz
Öl

Für die Beilage:

1 Aubergine
1 Zucchini
1 Zwiebel
1 rote, gelbe und
grüne Paprikaschote
4 große Tomaten
2 Knoblauchzehen
½ Chilischote
1 Rosmarinzweig
Salz und Pfeffer

Das Kikok-Hähnchen waschen und trocken tupfen, mit dem Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz einstreichen. Das Kikok-Brathähnchen-Gewürzsalz dafür in etwas Öl einrühren. Das Hähnchen bei 160° C im Backofen ca. 1 ½ Stunden garen. Nach dem Garen in 4 Teile zerlegen und in eine Kasserolle legen.

Alles in grobe Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann die gesamte Menge über die Hähnchen geben und im Backofen 20 Minuten fertig garen.