

Maishühnchen – Alles auf einem Blech



Zutaten:

- 700 g kleine Kartoffeln, festkochend
- 1 Muskatkürbis (Alternativ Hokkaido)
- 1 Maishühnchen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TI Paprikapulver (rosenscharf)
- 1 TI Cumin, gemahlen
- 1/2 TI Zimt
- 1 TI Kurkuma, gemahlen
- 1/2 TI Koriander, gemahlen
- 1/2 TI Fenchelsamen
- 4 El Pflanzenöl
- 1 Sternanis
- 200 g Naturjoghurt
- 1 Zitrone
- 2 Stängel Minze
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- 1 Ofenblech

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen.

Die Knoblauchzehen schälen und in einen Mörser geben. Den Fenchelsamen, den Samen der Sternanis und etwas Salz dazugeben und alles zu einer Paste mörsern. Die Gewürze hinzugeben und zusammen mit dem Öl vermischen.

Den Kürbis entkernen, schälen und kleinschneiden. Die Kartoffeln schälen und halbieren und alles zusammen in eine Schüssel geben. Die Hälfte der Gewürzpaste über das Kartoffel-Kürbisgemüse geben und gut durchmischen.

Das Maishühnchen mit kaltem Wasser kurz abspülen und trockentupfen. Mit dem Rest der Gewürzpaste gut von allen Seiten einreiben.

Alles auf ein Blech geben und in den Backofen auf die mittlere Schiene einschieben. 50 Minuten goldbraun braten lassen.

In der Zwischenzeit den Joghurt mit etwas Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und der kleingehackten Minze verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum fertigen Maishühnchen dazugeben.