Hühnchen mit Basilikum-Pesto

Zutaten für 4 Personen

3 EL Olivenöl	mit
1 ½ TL Salz	
½ TL Paprikapulver edelsüß	
¼ TL Paprikapulver rosenscharf	und
Pfeffer	zu einer Marinade verrühren. 2 TL davon für die Kartoffeln wegnehmen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
1 Knolle Knoblauch	putzen und die einzelnen Zehen schälen.
1 Bio Zitrone	gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden.
1 frisches Hühnchen	waschen und trockentupfen. Die Knoblauchzehen mit einem Messer leicht andrücken und das Hühnchen mit Knoblauch, den Zitronenstücken
1 Bund frischen Thymian	und
1 Bund frischem Oregano	füllen. Hühnchen mit der Marinade großzügig einreiben und auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen schieben.
500 g Kartoffeln	schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit den 2 TL Marinade gut mischen. Von
2 Stiele Rosmarin	und
2 Stiele Thymian	die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen, fein hacken, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und gut mischen. Die Kartoffeln nach 20 Minuten zum Hühnchen aufs Backblech geben. Inzwischen
2 rote Paprika	putzen, waschen und in Spalten schneiden.
1 Gemüsezwiebel	schälen, halbieren und in dicke Ringe schneiden.
2 kleine Zucchini	waschen und in dicke Ringe schneiden.
2 kleine Fenchelknollen	putzen, waschen und in Stücke schneiden
½ Bund Lauchzwiebeln	putzen, waschen und in dicke Ringe schneiden. Das Gemüse mit
Olivenöl	und
½ TL Salz	mischen und nach weiteren 20 Minuten zu den Kartoffeln aufs Blech geben. Das Gemüse auf dem Blech mit den Kartoffelspalten mischen.
120 g Basilikum Pesto (frisch)	nach weiteren 10 Minuten über alle Zutaten im Ofen träufeln. Backofen ausschalten und das Hühnchen bei geschlossenem Backofen noch 10 Minuten gar ziehen lassen. Hühnchen zerteilen, die Knoblauchzehen aus der Füllung zum Gemüse geben, mischen, abschmecken und servieren.

Fleisch: Geflügel