

# Zitronen-Hähnchen mit pinkem Mus

## Zutaten:

- Drei Hähnchenkeulen
- Eine Zitrone
- Ein EL Olivenöl
- Ein TL Paprikapulver
- Ein TL Kreuzkümmel
- Ein EL Knoblauchpulver
- 3 Rote Beete- Köpfe (geschält und gekocht)
- 8 Möhren
- Ein EL Butter
- 2 EL Kokosmilch
- Pfeffer und Salz (nach Bedarf)

## Durchführung:

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Das Hähnchen mit Salz&Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Knoblauchpulver marinieren und für 3 Stunden ziehen lassen
3. Danach auf einem gefetteten Backblech für 30 min backen
4. Möhren schälen und weich kochen, mit Roter Beete, Kokosmilch, Butter und Salz&Pfeffer pürieren.

Und fertig!