Rezept

Zitronen-Kräuter-Hähnchen

Ein Rezept von Zitronen-Kräuter-Hähnchen, am 27.04.2024

Zutaten

1	1/2 kg Hähnchenschenkel und -brüste
	Pfeffer
500 g	Zucchini
2	Rosmarinzweige
	1/8 l Zitronensaft
	1/8 l Olivenöl
	Salz
800 g	mehlig kochende Kartoffeln
300 g	Schalotten
1 Bund	Thymian
2	Knoblauchzehen
2 EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenteile waschen, abtrocknen, würzen. Kartoffeln schälen, längs halbieren. Zucchini waschen, putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen, große längs halbieren. Kräuter abbrausen, abtrocknen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Geflügelteile auf der Fettpfanne des Ofens verteilen. Kartoffeln, Zucchini, Schalotten und Kräuter dazwischen legen. Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. Knoblauch schälen und dazudrücken, Öl unterrühren. Die Marinade über das Geflügel träufeln.

3. Im Ofen (Mitte, ohne Umluft) 1 Std. braten, dann bei 250° noch 10-15 Min. bräunen. Petersilie darüber streuen.