

Rezept

Hähnchenkeulen auf Salbeikartoffeln

Ein Rezept von Hähnchenkeulen auf Salbeikartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 große Bio-Zitrone | 2 Knoblauchzehen |
| 6 EL Olivenöl | 1 TL Honig oder Ahornsirup |
| Salz | Chilipulver nach Geschmack |
| 4 Hähnchenkeulen (je etwa 225 g) | 800 g kleine festkochende Kartoffeln |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 200 g Kirschtomaten |
| 2 Stängel Salbei | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

- 1.** Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben. Knoblauch schälen und durchpressen. Beides mit 2 EL Öl und Honig oder Sirup verrühren, mit Salz und Chili würzen. Die Keulen waschen und trockentupfen, mit dem Würzöl einpinseln.
- 2.** Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und längs halbieren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und nur das welke Grün abschneiden. Tomaten waschen. Salbei waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein schneiden.
- 3.** Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln, Salbei und dem übrigen Öl in einer feuerfesten Form mischen, salzen, die Hähnchenkeulen darauflegen. Alles im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis die Kartoffeln weich und die Keulen gar sind. Dabei zwischendurch die Kartoffeln mal durchrühren.