

Rezept

Hühnerkeulen auf Gratin

Ein Rezept von Hühnerkeulen auf Gratin, am 20.04.2024

Zutaten

700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	300 g junge Zucchini
1 rote Paprikaschote	2 weiße oder rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer
¼ l Hühnerbrühe	3 EL Olivenöl
4 große Hühnerkeulen mit Schulterteil (à ca. 280 g)	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	2 TL Honigsenf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, Zucchini waschen. Beides in feine Scheiben hobeln. Die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und mit Knoblauch fein hacken.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln und Gemüse dachziegelartig in eine große feuerfeste Form schichten, salzen und pfeffern und mit Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin bestreuen. Brühe mit 2 EL Olivenöl verrühren, seitlich angießen.
3. Die Hühnerkeulen waschen und abtrocknen. Zitronenschale, Senf und restliches Öl verrühren. Die Hühnerkeulen salzen und pfeffern und mit der Zitronenmischung einpinseln. Auf dem Gratin verteilen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen.