

Rezept

Knusper-Hähnchenkeulen

Ein Rezept von Knusper-Hähnchenkeulen, am 09.06.2026

Zutaten

2	Zwiebeln	800 g	große Kartoffeln
1	Stängel Rosmarin	4 EL	Olivenöl
	Salz		weißer Pfeffer
8	Hähnchenunterkeulen	400 g	Zucchini
40 g	schwarze Olivenpaste (aus dem Glas)		

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln ebenfalls in Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trockenschütteln und Nadeln abzupfen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln, Zwiebeln und Rosmarin auf einem Backblech mit 2 EL Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Hähnchenkeulen mit auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. garen.
4. Die Zucchini waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Nach 20 Min. mit auf das Blech legen, mit 2 EL Öl beträufeln. Die Keulen mit der Olivenpaste bestreichen. Alles zu Ende garen.