

Rezept

Kräuterhuhn aus dem Ofen

Ein Rezept von Kräuterhuhn aus dem Ofen, am 28.06.2026

Zutaten

1 fl eischiges Hähnchen (Poularde; etwa ,5 kg)	je 2 Zweige Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei
Salz	Pfeffer
500 g junge Zucchini	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1/2 TL Chiliflocken
5 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2-3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen mit einem scharfen schweren Messer und der Geflügelschere längs halbieren, sodass zwei gleich große Hälften mit je einer Keule entstehen. Die Hälften waschen und gut trocken tupfen. Die Kräuterzweige abbrausen, trocken schütteln und mit der Küchenschere in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Die Haut des Huhns im Abstand von einigen Zentimetern immer wieder ein wenig anheben und mit der Küchenschere einschneiden. In diese kleinen Öffnungen je 1 Kräuterzweigstück stecken. Das Huhn mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Die Zucchini waschen, putzen und in gut 1 cm große Würfel schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und in gut 1 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
4. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch mit den Chiliflocken, Salz und 3 EL Olivenöl mischen und in einer ofenfesten Form verteilen. Die Hähnchenhälften mit der Haut nach oben nebeneinander auf das Gemüse setzen und mit dem restlichen Öl einpinseln. Das Kräuterhuhn im Ofen (Mitte) 45-50 Minuten backen, bis es gar und schön gebräunt ist. Bei Bedarf zum Schluss den Grill kurz zuschalten.