

Provenzalisches Hähnchen vom Ofenblech

ZUTATEN

(vier Portionen)

4 Hähnchenkeulen (à 250 gr)
300 gr Karotten
1 rote Paprikaschote
400 gr Kartoffeln (vfk)
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Hähnchenkeulen abspülen, trocken tupfen, Im Gelenk trennen.
- Karotten schälen, der Länge nach vierteln in mundgerechte Stücke schneiden
- Paprika entkernen und in Stücke schneiden
- Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln
- Backofen auf 200° vorheizen
- Rosmarinnadeln und Thymianblättchen hacken und mit Öl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel mischen.
- Knoblauchzehe abziehen und dazupressen
- Gemüse und Hähnchenteile mit der Marinade vermischen
- In eine ofenfeste Form oder auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne (tiefes Backblech) geben und 45 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca 60 Minuten