



Hähnchen el Greco

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rosmarin, frisch	25 g
Thymian, frisch	25 g
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Fenchel	4 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	750 g
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	4 St.
Suppenhuhn	1 St.
Salz	
Oliveöl	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Bräter, Küchenpapier

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rosmarin, Thymian und Lorbeer waschen und trocken schütteln. Fenchelknollen waschen und in Scheiben schneiden, das Grün beiseitelegen. Kartoffeln waschen und halbieren.
2. Frühlingszwiebeln waschen und Wurzelenden entfernen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Viertel schneiden. Knoblauchzehe anpressen und schälen. Hähnchen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
3. Das Hähnchen von innen und außen salzen. Kräuter in den Bauch stecken, die Keulen mithilfe von Küchengarn zusammenbinden. Das Hähnchen in einen Bräter geben und mit Oliveöl von beiden Seiten bestreichen. Kartoffeln, Fenchel, Knoblauch und Zwiebeln mit in den Bräter geben.
4. Den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben, das Hähnchen für ca. 1 Std. braten, herausnehmen und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne 1 EL Oliveöl erhitzen, Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und für ca. 2 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Hähnchen auslösen. Hähnchen el Greco und zusammen mit Kartoffeln, Fenchel, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1210 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	66 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	78 g