



Hähnchen el Greco

 Dauer
90 min.

 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	
Olivenöl	1 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

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.

Frühlingszwiebeln waschen und Wurzelenden entfernen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Viertel schneiden. Knoblauchzehe anpressen und schälen. Hähnchen waschen und mit Küchentrepp trocken tupfen.

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 Olivenöl von beiden Seiten bestreichen. Kartoffeln, Fenchel, Knoblauch und Zwiebeln mit in den Bräter geben.

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 Olivenöl erhitzen, Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und für ca. 2 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Hähnchen auslösen. Hähnchen el Greco und zusammen mit Kartoffeln, Fenchel, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln auf Tellern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1206 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoffe	17 g
Eiweiß	66 g	Fette	79 g