



Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
👉 1h 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenschenkel	800 g
Zitronen	2 St.
Chili, gemahlen	
Salz	0.5 TL
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Knoblauchzehen	2 St.
Rosmarin, frisch	24 g
Pfeffer, schwarz	
Olivenöl	4 EL
Frühlingszwiebeln	1 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, feine Reibe

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. Zitronen heiß abwaschen, ca. 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zitronenschale, Zitronensaft, 0,5 TL Salz und Chili mischen. Fleisch in die Marinade geben und zum Marinieren beiseitestellen.
2. Inzwischen Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen zupfen.
3. Kartoffelspalten, gehackten Knoblauch und abgezupften Rosmarinnadeln in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln alles vermengen. Hähnchenschenkel aus der Marinade nehmen, auf den Kartoffeln verteilen. Übrige Marinade über die Hähnchenschenkel verteilen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Min. backen.
4. Währenddessen Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Etwa nach 15 Min. Backzeit Frühlingszwiebeln zu den Hähnchen geben und zusammen zu Ende garen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	710 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	39 g