



Zitronenhähnchen mit Rosmarinkartoffeln



 Zeit gesamt
1h 20min

 Zubereitungszeit
1h 20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenschenkel	800 g
Zitronen	2 St.
Chili, gemahlen	
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Knoblauchzehen	2 St.
Rosmarin, frisch	24 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Olivensöl	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 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. Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Schenkel aus der Marinade nehmen, auf den Kartoffeln verteilen und mit Salz, Pfeffer und abgezapften Rosmarinnadeln würzen. Mit Olivenöl und Marinade beträufeln und im Ofen ca. 25–35 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
