

Zitronen Hähnchen Griechischer Art für 4 Personen



Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 Hähnchenbrüste, ausgelöst
- 1 kg Kartoffel(n), mehlig kochend
- 4 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1/4 Liter Extra Natives Olivenöl
- 500 g Zwiebel(n)
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 Bund glatte Petersilie
- Muskat
- eventuell Schafskäse

Zubereitung:

Das Hähnchen mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und in eine Fettpfanne vom Backofens legen. Zitronen auspressen und in einer mittelgroßen Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren, gepressten Knoblauch dazu geben und dieselbe Menge Olivenöl.

Geschälte Kartoffeln in die Marinade legen, ab und zu wenden, ca. 20 min ziehen lassen. Zwiebeln schälen, achteln und mit den Kartoffeln zwischen das Hähnchen legen. Marinade darüber geben, mit dem getrockneten Thymian bestreuen.

Blech in den kalten Ofen schieben, auf 200°C heizen und alles ca. 1 1/2h backen, so lange bis die Kartoffeln gar sind. Kurz vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

Dazu: evtl. Schafskäse, den man etwa 10 min. vor Ende der Garzeit dazu gibt (muss nur warm werden)

Rezept von Dagmar Finger aus Gummersbach

