



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Toskanisches Huhn

Für 6 Personen

von Heike J.
aus Frankfurt

Zutaten

- 6 Hähnchenschenkel
- 4-5 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 1/8 l Olivenöl
- 1 kg mehlig Kartoffeln
- 500 g kleine Zwiebeln
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- eventuell noch einige klein geschnittene frische Rosmarinzwige (je nach Geschmack)
- Frischer Basilikum
- 1 Päckchen Schafskäse
- Pfeffer und Salz

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Das Fleisch kräftig würzen und in die Fettpfanne vom Backofen legen. Die Zitronen auspressen, Olivenöl beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Knoblauchzehen verrühren.

Die Kartoffeln schälen und in die Marinade legen. Sollten die Kartoffeln zu groß sein, diese halbieren oder die ganzen Kartoffeln nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Die Zwiebeln schälen und mit den Kartoffeln zwischen die Geflügelteile legen. Die Marinade darüber gießen und das Gericht mit Thymian bestreuen. Nach Geschmack kann auch noch etwas Rosmarin darüber gegeben werden.

Im 200 Grad heißen Ofen etwa 1,5 Stunden garen.

Kurz vor dem Servieren kann das Ganze mit fein gehacktem Basilikum bestreut werden. Dazu passt auch noch ein Stückchen Schafskäse.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

