

Zitronenhähnchen

Zutaten:

8 Stück Hähnchenschenkel, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 3 Zehen Knoblauch, 2 Zitronen, 150 g Schalotten, 2 Zweige Rosmarin, 250 g Kartoffeln (Drillinge)

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel in Ober- und Unterschenkel teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Saft der Zitrone und dem Olivenöl eine Marinade herstellen. Die Knoblauchzehen schälen und in die Marinade Pressen. Alles über die Hähnchenschenkel gießen und wenigstens eine Stunde marinieren lassen. Besser aber über Nacht im Kühlschrank. Den Backofen auf 150° Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Die Schalotten schälen und vierteln. Den Rosmarin dazugeben. Zwei Stunden bei 150° Umluft fertig garen. Wenn man möchte kann man zum Schluss noch etwas gehackte Petersilie dazu geben.

Guten Appetit!