



REZEPT

GEBRATENES HÜHNCHEN & KARTOFFELN



1H45 | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Ofen auf 210 °C vorheizen.
- Hühnchen in eine ofenfeste Form geben und darauf kleine Stücke Butter verteilen. Würzen.
- Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Schalotten schälen und in der Mitte durchschneiden.
- Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln ebenfalls in die Form geben.
- Mit Olivenöl übergießen und für 1h30 in den Ofen schieben.
- Das Hühnchen nach der halben Zeit umdrehen und das Gemüse umrühren.



Einkaufsliste

ZUTATEN

-
- 1 Hühnchen vom Bauernhof (ca. 1,5 kg)
- 1 kg Kartoffeln (Rattes)
- 4 Schalotten
- 8 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- Olivenöl
- Thymian
- Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

