



Huhn in Kräuterkruste

mit Ofengemüse



Huhn in Kräuterkruste

Zutaten für 4 Portionen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Huhn

- 1 Hendl grillfertig
- 1 Handvoll gemischte Kräuter (*Thymian, Oregano, Petersilie*)
- Etwas Zitronenzeste
- 8 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Gemüse

- 400 g junge Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- 4 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini (*mittelgroß*)
- 100 g Cherry Tomaten
- 100 g Oliven
- Saft ½ Zitrone
- Etwas Paprikapulver

Zubereitung Arbeitszeit ca. 75 Minuten

Huhn

Das Huhn mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter mit Zitronenzesten und Öl glatrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn mit dem Kräuter-Öl gut einstreichen und in eine Backform setzen.

Gemüse

Die Kartoffeln waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl, Salz und Pfeffer zum Huhn in die Backform geben und zum Huhn in die Backform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für eine Stunde backen.

In der Zwischenzeit Paprika, Zucchini und Tomaten waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Oliven abtropfen und eine halbe Zitrone auspressen. Das Gemüse mit zwei Esslöffel Öl, Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und nach der Hälfte der Backzeit zum Huhn in den Ofen geben und für die übrigen 30 Minuten mitbacken.

Das knusprige Huhn auf einem Teller mit Gemüse anrichten und servieren.

Tipp

Für das Gericht können Gemüse und Kräuter nach Belieben variiert werden.