

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**25 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Frankreich**

## POULETSCHENKEL IM OFEN



Rezept und Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Ein Nachtessen, das die ganze Tischrunde lieben wird: Poulet, Kartoffeln, Zucchini, Peperoni und Tomaten. Jeder pickt sich vom Blech, was ihm mundet! (+60 Min. backen)

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

|       |                              |        |                             |
|-------|------------------------------|--------|-----------------------------|
| 8     | Pouletschenkel               | 0.5 Bd | Rosmarin                    |
| 400 g | Kartoffeln, in Würfeln       | 0.5 Bd | Thymian                     |
| 2     | Peperoni, in Streifen        | 4      | Tomate                      |
| 400 g | Zucchini, in grossen Würfeln |        | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160° C vorheizen.
2. Pouletschenkel separat waschen und würzen. Gemüse und Kartoffeln rüsten, in Würfel schneiden, in Olivenöl drehen und würzen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Alle Zutaten - ausser Tomaten - aufs Blech geben.
4. Im Ofen 60 Min. backen. Um alle Zutaten rundum gar werden zu lassen, zwei Mal die Zutaten auf dem Blech drehen. Nach gut der Hälfte der Backzeit Tomaten zugeben. Pouletschenkel sollen Innentemperatur von 85° C erreichen.
5. Im Familienkreis kann das Gericht ganz unkompliziert auf dem Blech serviert werden.

TIPP: Damit alle Zutaten miteinander gar werden, müssen sie entsprechend ihrer Backofenfestigkeit verschieden gross geschnitten werden.