AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	ganzjährig	Frankreich

POULETSCHENKEL IM OFEN

Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Nachtessen, das die ganze Tischrunde lieben wird: Poulet, Kartoffeln, Zucchetti, 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	Zucchetti, 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.