

Griechische Hähnchenpfanne

1 kg	Kartoffeln
2	Zwiebeln
5 EL	Olivensöl
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Rosmarin
	Salz, Pfeffer
6	Hähnchenkeulen mit Rückenteil
	Fett für das Blech
750 g	grüne Bohnen, TK
100 g	Speck, fein gewürfelt
1 Pck.	Feta-Käse



Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.
Zwiebeln in grobe Ringe schneiden und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben.
Rosmarinnadeln fein wiegen,
Knoblauch klein schneiden,
Olivensöl, Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen,
über Kartoffel-Zwiebel-Mischung geben und min. 1 Stunde stehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft nicht geeignet!)

Tiefe Fettpfanne mit Öl auspinseln,
Hähnchenkeulen mit Öl einpinseln und mit der Hautseite nach unten in die Fettpfanne legen,
im heißen Ofen bei ca. 20 min braten,
dann die Hähnchenschenkel wenden
und die Kartoffel-Zwiebel-Mischung um die Keulen herum verteilen und weitere 30 min braten.

Bohnen im Kochtopf nach Anweisung dünsten dünsten, angebratenen Speck zugeben
Fetakäse in kleine Würfel schneiden.
Feta auf dem Blech zwischen den Kartoffeln verteilen.
Alles nochmal ca. 10 min braten, evtl. am Ende kurz den Grill einschalten.

Bohnen separat zur Hähnchenpfanne servieren.
Bei einer **Kerntemperatur** von 80-85°C sind **Hähnchenschenkel** durchgegart und schön saftig.

Zitronenhähnchen mit Gemüse aus dem Backofen

4 große	Hähnchenschenkel
1 Kg	Kartoffeln mit Schale, geviertelt
6 große	Knoblauchzehen, andrücken
2 große	Zitronen, geviertelt
1 Bund	Kräuter, z.B. Rosmarin
5	Champignons, halbiert
1 große	Zwiebel, geachtelt
5	Tomaten, halbiert
5 EL	Olivensöl
2 TL	Salz



Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Alle Zutaten in eine große, tiefe Bratform geben und vermischen.
Anschließend etwa eine Stunde im Ofen braten.

Variante: Möhren, Zucchini, Pastinaken
Oliven und Tomatenscheiben für die letzten 20 Min. zugeben

