
HÄHNCHEN MIT ZITRONE (AUS DEM BUCH OLIVENÖL UND NÜSSE)



für 4 Personen

Zutaten

1 Römertopf oder andere Form mit Deckel
1 Hähnchen, ca. 1,2 kg
3 Rosmarinzweiglein
1 1/2 TL Meersalz
1 TL Paprika
1 dl Natives Olivenöl Extra
1 kg Kartoffeln, geviertelt
2 Zitronen, Saft
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
1 TL Oreganoblättchen
Pfeffer aus der Mühle

Und so wird es gemacht ;-)

1 Hähnchen säubern und die Rosmarinzweiglein in den Bauchraum legen.

2 1/2 TL Meersalz und Paprika mischen. Das Hähnchen damit auf allen Seiten einreiben.

3 Das Olivenöl in eine feuerfeste Form giessen und das Hähnchen hineinlegen.

4 Die Kartoffelviertel mit 1 TL Meersalz mischen und rund um das Hähnchen verteilen.

5 Den Zitronensaft darüber giessen, die Knoblauchscheiben, die Oreganoblättchen und den Pfeffer über die Kartoffeln verteilen. Die Form zudecken.

Backen

bei 180 Grad während 60-70 Minuten:
-Hähnchen nach 30 Min. wenden.
-nach weiteren 25 Min. nochmals wenden
und fertig backen.

Und weiter ...

6 Im Ofen backen.

Küchen-Philosophie

Die wichtigste Zutat beim Kochen ist Zurückhaltung.
Jamie Oliver