

One Pan Hähnchen und Kartoffeln Greek Style



Marinade:

60 ml Olivenöl

60 ml Zitronensaft (Saft von 1 Zitrone)

1 Esslöffel Rotweinessig

1 Esslöffel gehackter Knoblauch (oder 2 große Knoblauchzehen, gehackt)

2 Esslöffel getrockneter Oregano, plus extra

1 Teelöffel Salz, plus extra

Pfeffer nach Geschmack

8 Hühnerschenkel, (ich bevorzuge Oberkeulen)

Fürs Blech:

800 g Kartoffeln, in mundgerechte Stücke gewürfelt

1 große rote Zwiebel, in Keile geschnitten

1 Zitrone, halbiert

nach belieben entkernte Kalamata-Oliven

100g gewürfelter Feta-Käse

Zutaten für die Marinade in einer großen flachen Schüssel mischen. Hähnchen dazugeben und gleichmäßig einreiben. Mindestens 15 Minuten zugedeckt, besser noch eine Stunde oder über Nacht marinieren, dabei gelegentlich jeden Hühnerschenkel in der Marinade wenden.

Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Ein Backblech leicht mit Öl einfetten.

Die Hähnchen-, Kartoffeln- und Zwiebeln auf dem Backblech anrichten.

Kartoffeln und Zwiebeln mit etwas Olivenöl und Saft der halben Zitrone beträufeln und zusammen mit dem Hähnchen mit Salz und Pfeffer und Oregano würzen. Die restliche Zitrone in dicke Scheiben schneiden und über dem Hähnchen anrichten.

Die Kartoffeln goldbraun/knusprig außen und zart innen backen, das Hähnchen komplett durchgegart (ca. 45 Minuten je nach Backofen). Nun die Oliven und den Feta darüber verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten bei 220°C mit der Grillfunktion des Backofen backen, bis das Hähnchen knusprig und goldbraun ist.

Ein einfaches Abendessen mit griechischem Brathähnchen und Kartoffeln.

*So viele Aromen in einer Pfanne und das Abendessen ist in weniger als
60 Minuten fertig!*

Griechisches Huhn + Kartoffeln in einer Pfanne... Möchtest du den Geschmack von Griechenland? Mit diesem Gericht bist du da!

Eine Mahlzeit vom Blech war schon immer eine meiner Lieblingsgerichte. Ein Backblech voller Essen in den Ofen zu werfen und den Ofen das Abendessen erledigen zu lassen, ist genau meine Art zu kochen. Aber jetzt endlich zum Rezept.

Zutatenliste für 4 gute Esser:

Marinade:

- 60 ml Olivenöl
- 60 ml Zitronensaft (Saft von 1 Zitrone)
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch (oder 2 große Knoblauchzehen, gehackt)
- 2 Esslöffel getrockneter Oregano, plus extra
- 1 Teelöffel Salz, plus extra
- Pfeffer nach Geschmack
- 8 Hühnerschenkel, (ich bevorzuge Oberkeulen)

Fürs Blech:

- 800 g Kartoffeln, in mundgerechte Stücke gewürfelt
- 1 große rote Zwiebel, in Keile geschnitten
- 1 Zitrone, halbiert
- nach belieben entkernte Kalamata-Oliven
- 100g gewürfelter Feta-Käse

Zutaten für die Marinade in einer großen flachen Schüssel mischen. Hähnchen dazugeben und gleichmäßig einreiben. Mindestens 15 Minuten zugedeckt, besser noch eine Stunde oder über Nacht marinieren, dabei gelegentlich jeden Hühnerschenkel in der Marinade wenden.

Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Ein Backblech leicht mit Öl einfetten. Die Hähnchen-, Kartoffeln- und Zwiebelspalten auf dem Backblech anrichten. Kartoffeln und Zwiebeln mit etwas Olivenöl und Saft der halben Zitrone beträufeln und zusammen mit dem Hähnchen mit Salz und Pfeffer und Oregano würzen. Die restliche Zitrone in dicke Scheiben schneiden und über dem Hähnchen anrichten.

Die Kartoffeln goldbraun/knusprig außen und zart innen backen, das Hähnchen komplett durchgegart (ca. 45 Minuten je nach Backofen). Nun die Oliven und den Feta darüber verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten bei 220°C mit der Grillfunktion des Backofen backen, bis das Hähnchen knusprig und goldbraun ist.