

Hähnchenschenkel Provencal bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Hähnchenschenkel, 1 Zweig Rosmarin, 5 Knoblauchzehen, 200 gr Butter, 4 Esslöffel Honig, Salz, Pfeffer, 4 Tomaten.

Die Vorbereitungen:

Rosmarin waschen und fein hacken.

Knoblauch in feine Scheiben hobeln.

Tomaten achteln.

Hähnchenschenkel salzen und pfeffern.

Die Zubereitung:

Die Butter, den Honig, den Knoblauch und das Rosmarin in einen Topf geben und flüssig werden lassen.

Die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform legen.

Tomatenachtel dazu legen.

Das Buttergemisch über die Hähnchenschenkel gießen.

Bei 150 Grad (keine Umluft) ca 60 min. garen.

Dazu schmecken Pellkartoffeln oder Reis.