

Rosmarin-Hähnchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Hähnchen oder 6 Schenkel, 200 ml Olivenöl, 1 Bund frischen Rosmarin oder 2TL getrockneten, 3 Tomaten, 1 Zucchini, 250 gr Kartoffeln, 2 Gemüsezwiebeln, 2 Paprikaschoten, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Hähnchen ggf. auftauchen u. in Teile schneiden (bei Schenkeln entfällt das)

Zucchini waschen u. in dicke Scheiben schneiden, Paprika waschen u. vierteln, Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden, die Tomaten vierteln. Kartoffeln schälen u. vierteln.

Die Zubereitung:

Backblech mit Olivenöl bestreichen. Die Hähnchenteile darauf legen. Rosmarin, Salz u. Pfeffer darüber streuen. Dann die Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Paprika u. Tomaten darüber geben. Alles nochmals mit Öl, Salz u. Rosmarin beträufeln u. dann das Ganze bei 200 C für 45min. in den Backofen geben.

Schmeckt super lecker!