

Zitronenhuhn - Rezept von Claudia Göbels

Frische Zutaten, mediterrane Aromen & eine Vielzahl an Gewürzen sind die Pfeiler der griechischen Küche 🍋 Das schmeckt man auch bei jedem Bissen dieses besonderen Rezepts: Kotopoulo Lemonato oder auch Zitronenhähnchen. Es passt perfekt in den Spätsommer und dürfte allen schmecken, die fruchtige Highlights auf ihrem Teller lieben.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 Hühnerschenkel und 2 Hühnerbrüste mit Haut
- 8 kleine Zwiebeln oder Schalotten, gepellt
- 5 Knoblauchzehen, gepellt
- 5 Bio-Zitronen
- 1/2 kg festkochende Kartoffeln, klein bis mittelgroß
- 1 EL griechischer Berg-Oregano
- Olivenöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Fetawürfel
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Schritt 2

Die Hühnchenteile salzen, pfeffern und mit Paprikapulver einreiben. In eine Auflaufform legen.

Schritt 3

Die Kartoffeln waschen, halbieren und mit den Zwiebeln und den Knoblauchzehen in eine Schüssel geben. Vier Zitronen darüber auspressen und ca. 100 ml Olivenöl sowie den Oregano dazu geben. Die fünfte Zitrone vierteln und ebenfalls dazugeben. Alles gut vermengen und über die Hühnchenteile geben.

Schritt 4

Die Auflaufform für ca. 5 Minuten in den Backofen stellen. Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 35 Minuten rösten. Zwischendurch mit einem Löffel das Hühnchen mit der Flüssigkeit aus der Auflaufform begießen.

Schritt 5

Die Fetawürfel und die Basilikumblätter vor dem Servieren dazugeben. Als Beilage paßt ein grüner Salat mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C

€ 9,99 – € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 39,99