

Zitronenhähnchen

Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 1kg Kartoffeln
- 100g Lauch
- 100g Zucchini
- 100ml Zitronensaft
- 100g Zwiebeln
- Salz + Pfeffer
- 100ml Geflügelbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronenthymian
- 5g getr. Basilikum
- 50ml Olivenöl
- 5g getr. Thymian
- frischem Basilikum
- 100g Karotten

Zubereitung:

Zuerst wird die Marinade angerührt und das Hähnchen darin ca. 3h einlegt. Danach können die Kartoffeln geschält und anschließend zu 3/4 fertig gekocht werden. Als nächstes wird das Gemüse geschnitten und angebraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer, Basilikum und Thymian abschmecken.

Nun das Gemüse in die Auflaufform geben und die marinierte Hähnchenbrust darauf legen. Die restliche Marinade mit Geflügelbrühe mischen und etwas in die Auflaufform geben und ca. 12min bei 180°C garen.

Mögliche Beilagen:

Kartoffeln, Gemüse