



## Provenzalische Hähnchenkeulen

mit Bohnen-Tomaten-Gemüse



40-50Min.



3-4 Personen

Aromatische Düfte von Thymian und Rosmarin durchziehen deine Wohnung, wenn du die saftigen Hähnchenschenkel auf einer mediterran gewürzten Gemüsemischung aus Kartoffeln, Tomaten und weißen Bohnen garst. Für die Zubereitung musst du nicht viel Geschirr schmutzig machen, und während alles im Ofen ist, kannst du dich schon mal deinem entspannten Feierabend hingeben.



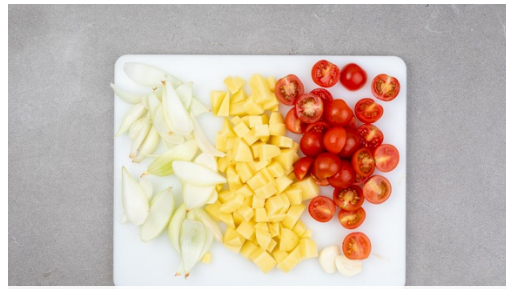
- 6 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 20g frischer Rosmarin & Thymian
- 500g festkochende Kartoffeln

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

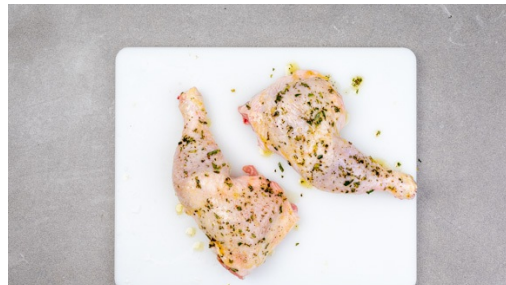
- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Sieb
- Sparschäler
- Zitronenpresse

**Allergene**  
Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Kalorien 695.0kcal, Fett 32.2g, Eiweiß 47.3g, Kohlenhydrate 48.2g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, sechsteln und die einzelnen Schichten voneinander trennen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Kartoffeln** schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.



Die **Hähnchenschenkel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **1/2 der gehackten Kräuter** mit 2-3EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und das **Fleisch** mit dem **Kräuteröl** einreiben.



Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Tomaten**, die **Kartoffeln** und die **Bohnen** vermengen und mit den **restlichen Kräutern**, 1-2EL Olivenöl, **Zitronenabrieb** nach Geschmack, Salz und Pfeffer würzen. Das **Gemüse** in eine Auflaufform geben und die **Hähnchenschenkel** mit der Hautseite nach unten darauflegen.



Die **Thymianblättchen** und die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



Das **Hähnchen** und das **Gemüse** ca. 30-40Min. im Ofen garen, bis das **Fleisch** in der Mitte durch ist, dabei die **Hähnchenkeulen** nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Das **Hähnchen** nach Geschmack mit **Zitronensaft**, Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Gemüse** angerichtet servieren.

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**