



## Hähnchenschenkel mit mediterranen Kräutern

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenschenkel
- 3 Zwiebeln, rot
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Kartoffeln (z.B. La Ratte)
- 250 g Karotten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Thymian
- 100 ml Olivenöl EV
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Kartoffel waschen und, wenn möglich, mit Schale würfeln. (ca. 2x2cm) Karotten schälen und in Stücke von 1-2cm schneiden.

Hähnchenschenkel waschen, trocknen, ggf. halbieren, überflüssiges Fett entfernen. Mit dem Gemüse und den Kräutern mischen, salzen und pfeffern und alles in eine feuerfeste Form geben. Salzen und pfeffern.

Etwa 1 – 1,5 Std. schmoren.

### Anrichten:

Hähnchenstücke aus dem Gemüse nehmen, auf einer Platte anrichten und mit Kräutern dekorieren. Gemüse abschmecken und als Beilage servieren.