

Alles von einem Blech - Hähnchen Greek Style

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



strahlende Farben und mediterraner Geschmack - für Urlaubsfeeling pur!

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech einfetten.

- 2 -

Für die Marinade Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und zusammen mit Dill und Oregano fein hacken. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Paprikas entkernen und würfeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden. Alles auf dem Backblech verteilen und Olivenöl darübergeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Hähnchen mit Marinade bestreichen, auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

- 5 -

Getrocknete Tomaten abgießen und etwas Öl auffangen. Feta in Würfel schneiden. Mit Kalamata Oliven, Tomaten und Öl vermengen. Auf dem Backblech verteilen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets
60 g Kalamata Oliven
80 g getrocknete Tomaten in Öl
220 g Feta
1 rote Zwiebel
2 rote Paprikas
1 Zitrone
500 g Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl + 2 EL zum Einfetten
Salz, Pfeffer

Für die Marinade

1 Zitrone
2 Esslöffel Balsamico-Essig
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Oregano
1 Esslöffel Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Hol dir Griechenland auf dein Blech! Zu Hähnchen, Kartoffeln und Paprika mischen sich noch Zitrone, Kalamata Oliven, Feta und getrocknete Tomaten, um gemeinsam im Ofen zu verschwinden. Heraus kommen