



Zubereitung halbes Hähnchen, Hähnchenschenkel oder -flügel

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und einer Gewürzmischung (z.B. von Ostmann) für Geflügel vermengen
3. Hähnchen mit kaltem Wasser abspülen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit der vorbereiteten Marinade von außen und innen bestreichen
Etwas ziehen lassen.
4. Die marinierten Wiesenhähnchen auf ein Blech mit Backpapier legen

Zubereitung Kartoffelspalten

1. Olivenöl mit Bratkartoffel- oder Pommes Gewürz (z.B. von Ostmann) und Rosmarin in einer großen Schüssel verrühren
2. Kartoffeln mit Schale waschen, trockenreiben und der Länge nach vierteln, so dass gleich große Spalten entstehen
3. Kartoffelspalten in die Schüssel mit der Marinade geben und so lange wenden, bis alle Kartoffeln gewürzt sind
4. Anschließend die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier schütten

Beide Bleche in den vorgeheizten Backofen geben und zusammen bei 180 Grad ca. 1h garen.

(Hähnchen auf mittlerer Schiene und Kartoffeln auf der unteren Schiene. Bräune beobachten und evtl. die Bleche einmal tauschen)

Wer mag kann die letzten 10 Min noch Paprikastreifen, Zucchinischeiben etc. zu den Kartoffeln geben und mitrösten.

Dazu essen wir Kartoffel Dip (z.B. Dahlmann) und einen grünen Salat mit einer Essig-Öl Marinade.

