

Nelson Müller | Hühnerkeulen mit Kartoffelecken

Zutaten:

- 4 Hühnerkeulen
- 2 EL Paprikapulver
- 4 große Kartoffeln (300 - 400g)
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- Olivenöl
- Thymian
- Rosmarin
- optional: Ingwer, Zitronengras

Zubereitung:

Backofen auf 185 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Keule mit Paprika, Ingwerscheiben, Zitronengras, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren, auf ein Blech legen und für 25 - 30 Minuten im Ofen garen lassen. Wenn die Haut knusprig braun ist, die Keulen aus dem Ofen nehmen.

Währenddessen die Kartoffeln waschen, halbieren und in Ecken schneiden. Kartoffelecken auf einem Blech mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin marinieren. In eine Auflaufform geben und für 25 Minuten bei 185 °C im Ofen backen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!