

Name: Christine Hübschen

Aufgabe im Betrieb: Köchin

Im Betrieb seit: 02.05.2017

Warum Bio?: Eine neue Herausforderung. Zurück zur Basis ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker

Lieblingsrezept: Hähnchen-Kartoffel-Pfanne

Zutaten:

5 Hühnerbeine

1 kg Kartoffel (bei großen 800gr.)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Olivenöl

Zubereitung:

Hühnerbeine halbieren. Kartoffeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebeln schälen, vierteln und Knoblauch ebenso schälen, halbieren.

Backofen mit Ober-/Unterhitze auf 220 °C vorheizen.

Hühnerbeine und Kartoffel in eine große Schüssel geben. Mit Salz, gemahlenen Pfeffer, Paprika, Curry und 3 Eßl. Olivenöl vermengen. Das Ganze nun gut vermischen. Zuerst die Kartoffeln mittig auf das Backblech geben und darauf die Hühnerbeine legen, sodass die Kartoffeln größtenteils bedeckt sind. Das Ganze in der Backofen schieben. Nach 20 min Knoblauch und Zwiebeln zwischen die Kartoffeln und Hühnerbeine geben.

Gesamte Backzeit ca. 35 – 45 min.

Als Beilage schmeckt Brot und ein grüner Salat.

Guten Appetit!