



## Griechisches Lemon Chicken mit Ofenkartoffeln & Krautsalat

Portionen	3
Vorbereitung	20 Minuten
Garzeit	60–75 Minuten
Gesamtzeit	ca. 90 Minuten
Schwierigkeit	Einfach

### Zutaten – Lemon Chicken & Ofenkartoffeln

- 3 Hähnchenschenkel
- 6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 L Geflügelfond
- 20 ml Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

### Zutaten – Griechischer Krautsalat

- ¼ Weißkohl
- 2 Frühlingszwiebeln
- Fenchelgrün
- 2–3 EL Olivenöl
- 1–2 EL Essig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung – Lemon Chicken**

- 1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 2 Kartoffeln schälen und vierteln. Knoblauch andrücken und Zitrone in Spalten schneiden.
- 3 Kartoffeln, Knoblauch und Zitronenspalten in einen Gußeisentopf geben und Hähnchenschenkel darauflegen.
- 4 Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- 5 Olivenöl, Senf, Honig und Zitronensaft verrühren und über Hähnchen und Kartoffeln geben.
- 6 Geflügelfond angießen, sodass die Kartoffeln teilweise bedeckt sind.
- 7 60–75 Minuten im Ofen garen und zwischendurch mit dem Fond übergießen.

## **Zubereitung – Griechischer Krautsalat**

- 1 Weißkohl fein hobeln oder sehr dünn schneiden.
- 2 Mit Salz bestreuen und mehrere Minuten kräftig durchkneten bis er weicher wird.
- 3 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit Fenchelgrün zum Kohl geben.
- 4 Olivenöl, Essig und Zitronensaft hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.
- 5 Alles gut vermengen und vor dem Servieren einige Minuten ziehen lassen.