

Griechische Hähnchenpfanne

Zutaten

- 4 Hähnchenkeulen oder -brust
- 1 kg Kartoffeln
- 250 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehe
- 1 Dose lange Prinzebohnen
- 1 Pck Fetakäse
- 5 EL Olivenöl
- 0 Salz, Pfeffer, Paprika
- 0 Rosmarin (frisch), Oregano

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Paprika würfeln und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, den gepressten Knoblauch und den Rosmarin und Oregano dazu geben. Das ganze salzen und pfeffern, gut vermengen und ca. 20 min durchziehen lassen. Die Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer, Öl und Paprika würzen/marinieren und auf ein hohes, gefettetes Blech legen. Im 200°C heißen Ofen ca. 30 min backen, dabei gelegentlich wendeln. Nach 30 min die Kartoffeln- Gemüse- Mischung um die Keulen herum verteilen und weitere 30 min backen. Fetakäse in kleine Würfel bräunseln oder schneiden, die Tomaten halbieren und alles zusammen mit den

Griechische Hähnchenpfanne

Bohnen zwischen den Kartoffeln verteilen. alles nochmal ca. 10 min backen während der gesamten Backzeit alles gelegentlich wenden. Achtung! Wenn Sie Hähnchenbrust verwenden, diese bitte vorher anbraten. Es verkürzt sich die Backzeit um jeweils 10min.