

Griechische Hähnchenpfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenkeulen
1 kg Kartoffeln
250g Tomaten
1 rote Paprika
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
1 Glas Bohnen (feine, ganze)
1 Packungen Fetakäse
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika
(Frischer) Rosmarin, Oregano

Zubereitung: (ca. 70min)

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in größere 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. 30 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 wenden.

Nach 30 min die Kartoffeln- Gemüse- Mischung um die Keulen herum verteilen und weitere 30min backen.

Den Fetakäse in kleine Würfel bröseln oder schneiden, die Tomaten halbieren und alles zusammen mit den Bohnen zwischen den Kartoffeln verteilen.

Alles nochmal ca. 10 min backen.

Während der gesamten Backzeit alles gelegentlich wenden.

Guten Appetit!